КОНСЕРВИРУЕМ ДОМА

быстро
вкусно
надежно

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге представлены самые интересные рецепты домашних разносолов. Это разнообразные соленья и маринады, квашеные овощи и моченые фрукты, острые приправы и диетические закуски, овощи натуральные и в подсолнечном масле, заготовки без соли и сахара и многое другое. Здесь же вы найдете информацию о том, как правильно засушить и заморозить дары природы, т. е. сохранить их полезные свойства по максимуму. Материал скомпонован по способам консервирования, а не по виду сырья, что очень удобно как для начинающих, так и опытных хозяек.

Книга также издавалась под названием «1000 рецептов консервирования».

- Виктория Рошаль
  -
  - Предисловие
  - Часть I. Классический способ теплового консервирования плодов и овощей: стерилизуем и закатываем
    - Компоты из ягод и фруктов
      - Сладкие компоты
      - Компоты без сахара
    - Фрукты и ягоды натуральные
      - Традиционные рецепты (с добавлением сахара)
      - Специально для гурманов
      - Деликатесы, от которых не полнеют (без сахара)
    - Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы
      -
      - Традиционные рецепты
      - К праздничному столу
      - Специально для гурманов
    - Консервированная зелень
      - Традиционные рецепты
      - Зелень без соли и уксуса
      - Маринованная зелень
    - Натуральные консервированные овощи
      - Традиционные рецепты

- К праздничному столу
- Любителям щегольнуть
- Закуски из сырых овощей
- Консервированные овощные закуски без уксуса
  - Традиционные рецепты
  - К праздничному столу
  - Диетические закуски (без уксуса, сахара и соли)
- Умеренно острые овощные закуски (с добавлением уксуса)
  - Традиционные рецепты
  - К праздничному столу
  - Любителям щегольнуть
- Маринованные овощи
  - Традиционные рецепты
  - К праздничному столу
  - Острые маринады
  - Любителям щегольнуть
  - Специально для гурманов
  - Маринады-ассорти

○ Часть II. Упрощенное тепловое консервирование: закатываем без стерилизации
- Компоты из ягод и фруктов
  - Сладкие компоты
  - Компоты без сахара
- Фрукты и ягоды натуральные
  - Традиционные рецепты
  - К праздничному столу
  - Консервируем без сахара
- Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы
- Натуральные консервированные овощи
  - Горячий розлив (многократная заливка)
  - На скорую руку
- Зеленые суповые заготовки
- Консервированные овощные закуски и заправки без уксуса
  -
  - Диетические закуски и заправки (без уксуса, сахара и соли)
- Умеренно острые овощные закуски (с добавлением уксуса)
  - Традиционные рецепты
  - К праздничному столу

        - Любителям щегольнуть
    - Маринованные овощи
        - Горячий розлив (многократная заливка)
        - На скорую руку
- Часть III. Тепловое консервирование без закатки
    - Повидло из плодов и ягод
        - Традиционные рецепты
        - Повидло-ассорти
        - Повидло с малым содержанием сахара
    - Сиропы из свежих плодов и ягод (горячий способ приготовления)
        -
        - Сиропы с добавлением воды
        - Сиропы без добавления воды
    - Желе – сладкие деликатесы
    - Фруктово-ягодные приправы без сахара
    - Сладкие овощные приправы
    - Сладости из овощей
        - Овощное варенье
        - Овощные джемы и повидло
    - Овощные приправы с подсолнечным маслом
- Часть IV. Маринование без всякой герметичности
    -
    - Острые деликатесные маринады из ягод и фруктов
    - Маринованные закуски из овощей
        - Традиционные рецепты
        - К праздничному столу
        - Острые овощные маринады
        - Любителям щегольнуть
        - Специально для гурманов
        - Старинные рецепты
- Часть V. Сырые ягоды и овощи: укупорка полиэтиленовыми крышками или бумагой
    - Ягоды с сахаром – протертые и цельные
        - Традиционные рецепты
        - Поменьше сахара!
    - Сырые сиропы из свежих плодов и ягод
        -
        - Сиропы с добавлением воды
        - Сиропы без добавления воды
    - «Холодное» ягодное желе
    - Диетические овощные приправы
- Часть VI. Соление на все вкусы

- Соленья в рассоле
  -
  - Традиционные рецепты
  - К праздничному столу
  - Любителям щегольнуть
  - Ягодные соленья
- Соленья в собственном соку
- Соленья-приправы ко вторым блюдам
- Соленья-заправки
  - Овощные заправки
  - Зелень сухим посолом

○ Часть VII. Старинное искусство квашения
- Капустные разносолы
  - Традиционные рецепты
  - Рецепты с «изюминкой»
  - Любителям щегольнуть
  - Любителям рассола
- Квасить можно не только капусту
  - Традиционные рецепты
  - Любителям рассола

○ Часть VIII. Мочение плодов и ягод – к мясу и дичи
-
- Заготовки с сахаром
- Заготовки без сахара

○ Часть IX. Сушка фруктов, ягод, овощей и зелени: самый древний метод консервирования
-
- Сушка плодов и ягод
  - Какой способ сушки выбрать
  - Рецепты сушки
- Сушка овощей
- Сушка зелени
  - Пряная сушеная зелень: вершки и корешки
  - Сухие заправочные смеси

○ Часть X. Замораживание фруктов, ягод, овощей и зелени: самый современный метод консервирования
-
- Замораживание плодов и ягод
  - Традиционные рецепты – без сахара
  - Замороженные десерты с сахаром
  - Замороженное плодово-ягодное пюре
  - Замороженные соки
- Замораживание овощей
- Замораживание зелени

- Часть XI. Какая ж кухня без грибов?!
  - Грибная «прелюдия»
    - Грибы не всем полезны
    - Азбука обработки грибов
    - Грибы и кулинарные тонкости
    - Правила предосторожности при обработке грибов
  - Соленые грибы
    -
    - Холодная засолка
    - Горячая засолка
    - Хранение соленых грибов
    - Примеры рецептов соления
  - Квашеные грибы
  - Маринованные грибы
    -
    - Первый способ маринования
    - Второй способ маринования
    - Хранение маринованных грибов
    - Примеры рецептов маринования
  - Консервированные грибы
  - Сушеные грибы
    -
    - Подготовка грибов к сушке
    - Способы сушки
    - Рецепты блюд из сушеных грибов

Виктория Рошаль
Консервируем дома: быстро, вкусно, надежно

© В.М. Рошаль, 2016
© ООО «Издательство АСТ», 2016

Предисловие

Ни один, даже самый шикарный, магазин не в состоянии соперничать с волшебным миром домашних разносолов.

Где вы найдете такое разнообразие солений и маринадов, сияющих яркими летними красками и источающих ни с чем не сравнимые ароматы, где вы купите настоящую, «созревшую» квашеную капусту, тем более с клюквой, тмином, морковью, яблоками?! А где вы видели в продаже капусту, квашенную целыми кочанами или маленькими кочанчиками?! А знаете ли вы, что квасить можно не только капусту, но и свеклу, баклажаны и другие овощи?! А что делать с яблоками, если их уродилось много? Неужели все перерабатывать на варенье – с сахаром? Не лучше ли приготовить их мочеными, как и бруснику, и клюкву, и сливы? Это прекрасные приправы не только к мясу и дичи, но и вообще ко многим вторым блюдам, в том числе диетическим. А что вы делаете с красной смородиной – желе? Это, конечно, вкусно, но слишком сладко. Попробуйте ее замариновать, да не жалейте пол-литровых банок, и подавайте к столу каждый день – это замечательная приправа к любой еде, даже к бутербродам!

А зелень? Она хороша не только в качестве суповой заправки, но украсит любое блюдо, при даст ему пикантный вкус, а еще с нею можно приготовить среди зимы деликатесное «зеленое» масло. Прекрасным подспорьем в домашнем хозяйстве являются сушеные грибы, из которых по мимо супа готовят вкуснейшие соусы к мясным и другим блюдам.

Совсем неплохо также запастись на зиму сухофруктами. Из них даже без сахара получаются наваристые сладкие компоты, прекрасные начинки для пирогов и пирожков, в распаренном виде они служат оригинальным дополнением к кашам и блинчикам, а порошок из сушеных ягод или яблок – отличный компонент некоторых соусов.

В настоящей книге собраны самые интересные рецепты домашних заготовок, причем не экзотических, а таких, которые составят существенную часть рациона питания семьи. Это и сладкие заготовки, и совсем без сахара, острые и диетические (без соли и уксуса), натуральные и с подсолнечным маслом, в рассоле и в маринаде, моченые и сушеные… Для их приготовления годится все, что вы можете вырастить на своем участке или собрать в лесу.

Так что преимущества домашнего консервирования очевидны, хотя, бесспорно, дело это хлопотное. Предлагаемая книга поможет вам лучше ориентироваться в море рецептов и

способах консервирования и тем самым сэкономит ваше время и придаст уверенности.

Что прежде всего заботит хозяйку, когда она еще только начинает обдумывать ассортимент заготовок на зиму? Конечно, способ консервирования. Одни способы (например, закатка с предварительной стерилизацией) требуют много усилий и времени, поэтому хозяйка, если она не располагает лишним временем или должна переработать большой объем сырья, старается воспользоваться другим, менее трудоемким, способом. Но при этом важно ознакомиться с его возможностями, посмотреть, что этот способ может предложить, и оценить, отвечают ли предлагаемые рецепты запросам семьи. Кроме того, бывает, что попадается интересный рецепт, но из него не понять – надо ли закатывать готовый продукт или нет, а если нет, то каким образом его укупоривать. И вообще всегда хочется четко знать заранее, что как делать и что получится в результате.

Эта книга как раз и ценна тем, что сразу позволяет выбрать приемлемый способ переработки и увидеть, что именно и как этим способом можно приготовить.

Каждая из частей посвящена одному, конкретному способу консервирования – независимо от вида сырья (фруктов, ягод, овощей). Часть XI отведена исключительно грибам. Грибы выделены в отдельную группу, так как по своим свойствам они существенно отличаются от прочих даров природы и при невыполнении определенных требований могут стать опасными для здоровья, а потому о них рассказано подробнее.

Даже опытная хозяйка, уже определившаяся со своими кулинарными предпочтениями и вкусами, найдет в этой книге что-нибудь такое, чем обязательно захочет порадовать своих домочадцев.

Часть I. Классический способ теплового консервирования плодов и овощей: стерилизуем и закатываем

Компоты из ягод и фруктов

Сладкие компоты

1. Компот из абрикосов

Заливка: *на 1 л воды – 200–500 г сахара.*

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие – целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, затем пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 1012 минут, литровые – 15–18, трехлитровые – 30 минут, считая от момента закипания воды. Банки закатать и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

2. Компот из брусники

Заливка: *на 1 л воды – 0,4–1 кг сахара.*

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35–40 минут.

3. Компот из брусники по-чешски

Заливка: *на 350 мл воды – 400 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.*

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки.

Когда будут подготовлены все ягоды, добавить в сироп лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут.

4. Компот из вишни

Заливка: *на 1 л воды – 0,5-12 кг сахара.*

Плоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до температуры 60 ˚С.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут.

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

5. Компот грушевый по-словацки

Заливка: *на 1 л воды – 400–500 г сахара, 1 лимон.*

Крупные груши вымыть, очистить, разрезать на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положить в подкисленную воду. Уложить груши в банки по плечики, в каждую банку положить по ломтику лимона, залить сиропом и стерилизовать *(см. рецепт «Компот из зрелого крыжовника»).*

6. Компот из клубники (способ 1)

Заливка: *на 1 л воды – 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.*

Банки заполнить подготовленными ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Для сохранения цвета рекомендуется добавить лимонную кислоту. Пастеризовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

7. Компот из клубники (способ 2)

Заливка: *на 1 л воды – 1–1,2 кг сахара.*

Подготовленные ягоды положить в банки по плечики и залить теплым (температура 50–55 ˚С) сахарным сиропом.

Выдержать 3–4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10–12 минут и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать *(см. предыдущий рецепт).*

8. Компот из кизила

Заливка: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Зрелые, но еще твердые плоды кизила вымыть, бланшировать 2–3 минуты, охладить, засыпать в банки по плечики и залить горячим сиропом.

Затем стерилизовать 30 минут (литровые банки).

9. Компот клюквенный

Заливка: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.

10. Компот из зрелого крыжовника

Заливка: *на 1 л воды – 400–700 г сахара.*

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко разваривaются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3–5 минут в нагретую до температуры 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12, трехлитровые – 15 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 15, 20 и 30 минут.

11. Компот из недозрелых ягод крыжовника

Заливка: *на 1 л воды – 500 г сахара.*

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть, уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

12. Компот из малины (способ 1)

Заливка: *на 1 л воды – 300–700 г сахара.*

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут.

13. Компот из малины (способ 2)

Заливка: *на 1 л воды – 700 г сахара.*

Подготовленные ягоды залить холодным сахарным сиропом, поставить в холодное место на 6–8 часов, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать.

14. Компот из черноплодной рябины

Заливка: *на 1 л воды – 400–700 г сахара.*

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые банки – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

15. Компот из сливы ренклод

Заливка: *на 1 л воды – 300–500 г сахара.*

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 или 15–18 минут. Закатать.

16. Компот из сливы венгерка

Заливка: *на 1 л воды – 300–500 г сахара.*

Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой или вилкой, уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Консервировать, как компот из сливы ренклод *(см. предыдущий рецепт)*.

17. Компот из мирабели

Заливка: *на 1 л воды – 670 г сахара.*

Для консервирования используют как желтые, так и красные сорта мирабели. Плоды берут с твердой мякотью, спелые, но не перезрелые, сортируют, удаляют плодоножки, промывают в холодной воде и укладывают в литровые банки доверху.

Для того чтобы кожица слив не полопалась при дальнейшей обработке, рекомендуется прокалывать ее стальной иглой.

Плоды мирабели, подобно землянике и яблокам, содержат большое количество воздуха, из-за чего после стерилизации всплывают. Поэтому при укладке плодов необходимо непрерывно встряхивать банку. Уложенные плоды заливают горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Из 1 л воды и 670 г сахара получают 1,4 кг сиропа. Таким количеством можно залить 5–6 литровых банок с плодами.

Стерилизовать компот в течение 15 минут, закатать и постепенно охладить.

18. Компот из синих слив

Заливка: *на 1 л воды – 400 г сахара.*

Отобрать спелые, но не перезрелые плоды с твердой мясистой мякотью, тщательно промыть в холодной воде, нарезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные половинки плотно уложить в литровые банки и залить горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Компот стерилизовать в течение 20 минут с момента закипания воды, затем банки закатать и охладить.

19. Компот из слив темных сортов

Заливка: *на 1 л воды – 600 г сахара.*

Сливы темных сортов можно консервировать целыми или разрезанными пополам. Плоды тщательно вымыть и дать стечь воде. Целые неочищенные сливы после мытья надо бланшировать 3–5 минут, чтобы кожица лопнула, образуя сетку. Затем плоды быстро охладить, уложить в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать 20 минут (литровые банки) и закатать.

Компот из целых очищенных слив нежнее. Чтобы очистить сливы, их кладут в кипяток, пока кожица не лопнет. Затем охлаждают, удаляют кожицу ножом, закладывают в банки и

заливают сиропом. Компот из неочищенных половинок готовят в основном как полуфабрикат, который в дальнейшем используют для приготовления пирогов.

При приготовлении компота из очищенных половинок плоды очищают от кожицы, разрезают их пополам и удаляют косточки. В банки половинки закладывают разрезанной стороной вниз и сразу заливают сиропом.

20. Компот из красной смородины

Заливка: *на 1 л воды – 800–900 г сахара.*

Из-за множества косточек и толстой кожицы компот из смородины не пользуется особой популярностью, но он зато очень богат витамином С, который долго сохраняется. Смородину вымыть с кистями, чтобы из ягод излишне не вымывались ценные вещества. Затем отделить ягоды от кистей и плотно засыпать в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать (литровые банки – 25 минут) и закатать.

Чтобы добиться более насыщенного цвета сиропа и более выраженного вкуса и аромата, в красную смородину часто добавляют черную.

21. Компот из черной смородины (способ 1)

Заливка: *на 1 л воды – 0,8–1,2 кг сахара.*

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить.

Чтобы ягоды в компоте не смешивались и не всплывали, опустить их на 1–2 минуты в приготовленный заранее и охлажденный до температуры 60–70 °С сироп и только после этого уложить в банки.

Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20 и 25 минут.

22. Компот из черной смородины (способ 2)

Заливка: *на 1 л воды – 500–600 г сахара.*

Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8-10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтровать и вылить в банки с ягодами.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 35–40 минут.

Или пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

23. Компот из черники

Заливка: *на 1 л воды – 800 г сахара.*

Перебранные ягоды переложить в дуршлаг, прополоскать, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды высыпать в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

24. Компот из яблок осенних и зимних сортов

Заливка: *на 1 л воды – 250–550 г сахара.*

Кислые и кисло-сладкие, не совсем созревшие, крупные яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду.

Подготовленные яблоки опустить на 6–7 минут в горячую воду (примерно 85 °С), после чего сразу же охладить в холодной. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики.

Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа.

Уложенные плоды залить горячим (температура 90–95 °С) сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20–25 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

25. Компот из вишни и черноплодной рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.

Заливка: *на 1 л воды – 0,4–1,2 кг сахара.*

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2–3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять.

У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя. Залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки —10–15 минут, литровые – 15 минут. Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

26. Компот из голубики и вишни

Заливка: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Подготовленные вишни уложить слоем в 3 см на дно банки, затем – слой голубики, и так чередовать до заполнения банки по плечики (ягоды брать в равном количестве). Затем залить горячим сиропом и сразу стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

27. Компот из голубики и малины

Заливка: *на 1 л воды – 1,2 кг сахара.*

Подготовленные ягоды голубики и малины (в соотношении 1: 2) слоями уложить в банки по плечики и залить горячим сиропом.

Затем стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

28. Компот из голубики и черной смородины

Заливка: *на 1 л воды – 1,2 кг сахара.*

Подготовленные ягоды голубики и черной смородины (в соотношении 1: 1,5) уложить слоями в банки по плечики, залить горячим сиропом и выдержать 2–3 часа. Затем стерилизовать 20 минут (литровые банки).

29. Компот рябиново-яблочный

2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок.

Заливка: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в

холодной воде, уложить вместе с яблоками в банки, залить кипящим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30, трехлитровые – 45–50 минут.

30. Компот из черноплодной рябины и малины

600–700 г ягод черноплодной рябины, 300–400 г ягод малины.

Заливка: *на 1 л воды – 350–450 г сахара.*

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1–3 минуты в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду. Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения.

Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

31. Компот из яблок и черноплодной рябины

1 кг яблок, 400 г черноплодной рябины.

Заливка: *на 1 л воды – 600–800 г сахара.*

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2–3 минуты в кипящую воду или в холодный 0,01 %-ный раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вместе с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые – 45–50 минут.

Компоты без сахара

32. Компот вишневый натуральный с пряностями

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки на 2/3, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 1012

минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут.

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

33. Компот из голубики

Свеже собранную голубику промыть, обсушить, засыпать в стерилизованные банки, залить кипящей водой без сахара, накрыть прокипяченными крышками. Поставить наполненные банки в кастрюлю с горячей водой, постелив на дно кастрюли тряпку (банки в кастрюле должны быть утоплены по плечики).

Стерилизовать: пол-литровые банки—25 минут, литровые – 40 минут. Закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на сутки.

34. Компот из крыжовника

Свеже собранный крыжовник рассортировать по величине и степени зрелости. Удалить гнилые и поврежденные ягоды. Обрезать плодоножки и сухие чашелистики. Ягоды промыть, обсушить. Подготовленные банки за полнить ягодами по плечики и залить кипящей водой без сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 15 минут.

35. Компот из малины

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком из малины или других ягод, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой (вода в кастрюле должна быть на 1,5–2 см ниже края банки). Довести воду в кастрюле до 80 °С и пастеризовать при этой температуре: пол-литровые банки – 7–8 минут, литровые – 12–13 минут.

Крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Молодой хозяйке

Переспелые и незрелые плоды и ягоды для компота не годятся. Подготовленные плоды и ягоды тотчас же

плотно укладывают в прогретые стерилизованные банки или бутылки и немедленно заполняют кипящей заливкой. Заливку готовят непосредственно перед укладкой плодов и ягод в банки. Для приготовления заливки используется посуда из нержавеющей стали или неповрежденная эмалированная.

Тару наполняют плодами или ягодами на 2/3-3/4, можно наполнять по плечики, то есть до перехода в горлышко, а можно и доверху (на 2 см ниже края); плоды должны быть полностью покрыты заливкой.

36. Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки и залить кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

37. Компот из черной смородины в собственном соку (или в яблочном, или в малиновом)

На 1 кг черной смородины: *700–800 мл черносмородинового, или яблочного, или малинового сока.*

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком (яблочный сок делают из яблок летних сортов), прикрыть прокипяченными крышками.

Поставить заполненные банки в кастрюлю с холодной водой, довести до 80 ˚С и пастеризовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 14 минут. Банки вынуть, немедленно закатать крышки, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Фрукты и ягоды натуральные

Традиционные рецепты (с добавлением сахара)

38. Абрикосы в сахаре

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки плотно уложить в банки, послойно пересыпая сахаром.

Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок.

На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания. Такие плоды использовать на десерт, для украшения кремов, тортов, приготовления желе, сока для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

39. Абрикосы в сахаре по-словацки (способ 1)

1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.

Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить в литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

40. Абрикосы в сахаре по-словацки (способ 2)

1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить абрикосы в эмалированную миску, пересыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем переложить абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизовать 10 минут. Закатать крышками и дать остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

41. Брусника в собственном соку с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок.

Заливка: *на 1 л брусничного сока – 300 г сахара.*

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты.

В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком.

Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются. Отжать сок и развести в нем сахар.

Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

42. Брусника в собственном соку со сливами

Заливка: *на 1 л брусничного сока – 300–400 г сахара.*

Вымытые ягоды брусники и нарезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку *(см. предыдущий рецепт)*. Банки с ягодами заполнить горячей заливкой.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут. Или стерилизовать в кипящей воде соответственно 4, 8 и 15 минут.

43. Вишня в собственном соку с сахаром

1 кг вишни, 200 г сахара, 1/2 стакана воды.

Для приготовления заливки взять 1 стакан вишни, удалить из нее косточки, положить плоды в кастрюлю, засыпать сахаром (2–3 столовые ложки), добавить воду и подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные ягоды протереть через сито. В полученный сок положить оставшийся сахар, размешать и довести до кипения. Остальную вишню уложить в банки и залить горячей заливкой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15 минут, трехлитровые – 30 минут.

44. Голубика в собственном соку с сахаром

2 кг голубики, 1 кг сахара.

Перебранные и промытые ягоды голубики раздавить деревянной ложкой, добавить сахар, тщательно перемешать, нагреть до температуры 70 °С, разложить в банки, стерилизовать в течение 20 минут, закрыть и хранить в прохладном месте. Использовать как варенье.

45. Груша в сахаре

Зрелые и твердые груши очистить от кожицы, нарезать дольками и плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту (из расчета 2 столовые ложки сахара и 4 г лимонной кислоты на литровую банку).

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20–25, двухлитровые – 35–40 минут.

46. Груши и яблоки в сахаре

Отобрать зрелые, здоровые плоды кисло-сладких груш и яблок, промыть, очистить от кожицы (если плоды нежные, их можно не чистить), нарезать ломтиками толщиной до 2 см, вырезать сердцевину и уложить их в банки. Пересыпать сахаром: на пол-литровую банку – 200 г сахара (если плоды кислые – до 300 г), на литровую – до 400 г. Накрыть подготовленными крышками. Стерилизовать 20–25 минут и закатать.

47. Клубника в сахаре

1 кг клубники, 250 г сахара.

Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать их при температуре 80 °С: литровые банки – 12–15 минут, трехлитровые – 15–30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и 15 минут. Закатать.

48. Крыжовник в черничном соке

1 кг крыжовника, 1 кг черники, 100 г сахара.

Ягоды крыжовника и черники засыпать сахаром, добавить

небольшое количество воды и подогревать под крышкой до полного размягчения.

Подогретую массу протереть через сито и сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

49. Крыжовник в пюре из крыжовника

1 кг крыжовника, 200 г сахара.

Около 2/3 отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки по плечики. Остальные ягоды перемешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито. Полученным пюре залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут. Банки закатать.

50. Малина в сахаре (способ 1)

1 кг садовой или лесной малины, 200 г сахара для садовой малины или 300–400 г для лесной малины.

Подготовленные ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром. Периодически постукивать по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25, трехлитровые – 30 минут. Закатать.

51. Малина в сахаре (способ 2)

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 1520 минут, когда ягоды осядут, дополнить банки малиной доверху, стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 10–12 минут. Закатать.

52. Малина в собственном соку с сахаром

1 кг малины, 1 кг сахара.

Около 4/5 подготовленных ягод уложить в банки по плечики. Остальные ягоды смешать с сахаром и подогревать на слабом огне 8-10 минут, помешивая, пока сахар не растворится в выделившемся соке. Горячей заливкой заполнить банки с ягодами, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

53. Малина дробленая с сахаром

1 кг малины, 0,3–1 кг сахара.

Ягоды размять, смешать с сахаром и подогреть на слабом огне до полного растворения сахара. Разложить горячую массу в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20–22 минуты, литровые – 30–35 минут. Закатать.

54. Облепиха в сахаре

1 кг облепихи, 400–500 г сахара.

Банки заполнить ягодами облепихи, переслаивая сахаром. Поставить в холодное место на 6–8 часов, затем дополнить банки ягодами с сахаром и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

55. Слива в сахаре (способ 1)

1 кг сливы, 300–400 г сахара.

Зрелые плоды разрезать на половинки, удалить косточки.

Подготовленную сливу уложить в банки, послойно пересыпать сахаром. Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы слива пустила сок. На следующий день банки дополнить сливой с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

56. Слива в сахаре (способ 2)

Отобрать зрелые, здоровые плоды. Промыть в холодной воде, дать ей стечь, нарезать сливы на половинки, удалить косточки, плотно уложить срезом вниз в банки до самых плечиков, чередуя

слой плодов и слой сахара. На пол-литровые банки – 150–200 г сахара, на литровые – 250–350 г (в зависимости от кислоты плодов). Затем банки накрыть крышками, стерилизовать 15–25 минут и закатать.

57. Черешня в сахаре (способ 1)

1 кг черешни, 2 столовые ложки сахара, 6 г лимонной кислоты.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть и обсушить. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики, пересыпая сахаром и лимонной кислотой, поставить на несколько часов в холодное место. После этого банки заполнить ягодами с сахаром доверху. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15–20 минут, литровые – 20–25, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

58. Черешня в сахаре (способ 2)

1 кг черешни, 300–400 г сахара, 6 г лимонной кислоты.

Хорошо вызревшие ягоды вымыть, удалить косточки. Уложить ягоды в банки, пересыпая сахаром, уплотнить. Лимонную кислоту растворить в небольшом количестве кипяченой воды и добавить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде *(см. предыдущий рецепт)*. Закатать.

59. Черешня без косточек с сахаром

1 кг черешни, 1–2 столовые ложки сахара, 3 г лимонной кислоты.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть, удалить косточки. Подготовленные ягоды положить в кастрюлю и уварить на слабом огне до половины объема. Добавить сахар по вкусу. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20–25 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

60. Черная смородина в сахаре

1 кг ягод черной смородины, 0,7–1 кг сахара.

Перебранные и вымытые ягоды перемешать с сахаром и уложить в банки.

Поставить банки в холодное место на 10–12 часов, а затем дополнить их ягодами с сахаром.

Пастеризовать при температуре 80 °С: литровые – 30 минут, двухлитровые – 40 минут. Банки закатать.

61. Черная смородина в собственном соку с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 200–300 г сахара.

Примерно 2/3 ягод уложить в банки. Остальные ягоды положить в кастрюлю, засыпать сахаром и подогревать под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара. Затем содержимое протереть через сито и полученным соком залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 20 минут, двухлитровые – 35, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

62. Черника в собственном соку с сахаром

1 кг черники, 100–300 г сахара.

Около 1/3 ягод положить в кастрюлю, добавить сахар, подогреть под крышкой до полного размягчения и тщательно размять.

Остальные ягоды высыпать в банки или бутылки и залить кипящим сахарным сиропом из раздавленных ягод. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

63. Черника в сахаре

1 кг черники, 300–400 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды подсушить, перемешать с сахаром и переложить в банки. Чтобы ягоды уплотнились, банки слегка постукивать о стол.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут. Закатать.

64. Черника с яблоками

800 г черники, 200 г яблок.

Заливка: *на 1 л яблочного сока – 300 г сахара.*

Кислые яблоки нарезать дольками, вырезать сердцевину. На 2–3 минуты опустить яблоки в кипящую воду и охладить в холодной воде. Чернику смешать с подготовленными яблоками и переложить в банки.

Свеже отжатый яблочный сок нагреть до температуры 60–70 °С, растворить в нем сахар и горячей заливкой покрыть содержимое банок.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать.

65. Пектиновая заготовка из яблок (для желе, джема и т. п.)

Пектиновая вытяжка из яблок содержит большое количество пектина. Ее используют в качестве добавки к плодам и ягодам с низким содержанием пектина, например, при получении мармелада, желе, джема.

Для приготовления пектиновой вытяжки используют кислые, недозрелые яблоки, падалицу кислых сортов, а также очистки, то есть кожицу и семенные камеры, в которых пектина больше, чем в мякоти. Для этой же цели можно использовать и выжимки после прессования.

Целые яблоки измельчить ножом, на терке или в мясорубке.

Подготовленное сырье положить в кастрюлю, залить водой (1 л воды на 1 кг яблок или 1,5–2 л воды на 1 кг очисток или выжимок) и добавить 2 г лимонной кислоты на каждый литр воды.

Варить на слабом огне: яблоки – 40–50 минут, очистки и выжимки – 60–70 минут. После этого отцедить сок через сложенную вдвое марлю или плотное полотно и уварить до 1/4 объема. Для этого сок вылить в посуду с широким дном слоем не более 3 см и подогреть, не допуская кипения.

Когда пектиновая вытяжка уварится, использовать ее для добавки к другим плодово-ягодным консервам или убрать на хранение. Для этого вытяжку разлить в горячие бутылки или банки и пастеризовать при температуре 90 °С около 10 минут.

Закатать и сразу же охладить.

66. Пектиновая заготовка из крыжовника

Зрелые ягоды высыпать в варочный тазик. На каждый

килограмм ягод добавить 1 стакан воды. На слабом огне довести до кипения и варить до размягчения ягод. Протереть массу через сито.

Полученное пюре взвесить и на каждый килограмм добавить 2 стакана сахара. Поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения.

Разлить в горячем виде в подогретые банки. Дополнительно пастеризовать при температуре 85 °С (пол-литровые банки – 15 минут).

Сразу же герметически укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

67. Пектиновая заготовка из черной смородины

1 кг ягод черной смородины, 1–1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды положить в кастрюлю, залить водой и распарить под крышкой до размягчения. До кипения не доводить. Горячую массу протереть через частое сито. В пюре добавить сахар, размешать и разлить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут.

Специально для гурманов

68. Абрикосы в яблочном пюре

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 столовые ложки воды, подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику. Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать крышками.

69. Приправа бруснично-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито.

Зрелые, ярко окрашенные ягоды брусники опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 20–25 минут, постоянно помешивая.

Разложить в банки в горячем виде, стерилизовать, как бруснику в собственном соку с яблоками.

70. Груша в сливовом пюре

1 кг груш, 0,75-1 кг сливы сорта венгерка, 50-200 г сахара, 1 стакан воды.

Удалить из сливы косточки, положить ее в кастрюлю, добавить воду и подогревать на слабом огне до полного размягчения. Распаренные сливы протереть через сито. Груши нарезать дольками, опустить на 5–7 минут в кипящий 0,1 %-ный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложить в подготовленные банки. Сливовое пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать, как грушевый компот.

71. Груша в алычовом пюре

1 кг груш, 0,75-1 кг алычи, 100 г сахара, 1 стакан воды.

Готовить, как грушу в сливовом пюре *(см. предыдущий рецепт)*.

72. Груша в крыжовенном пюре

1 кг груш, 0,75-1 кг крыжовника, 100–150 г сахара.

Готовить, как грушу в сливовом пюре.

73. Груша в красносмородиновом пюре

1 кг груш, 0,75-1 кг красной смородины, 100–150 г сахара.

Готовить, как грушу в сливовом пюре.

74. Груша в яблочном пюре

1 кг яблок, 1 кг груш, сахар, корица, лимонная кислота.

Приготовить пюре из яблок *(см. рецепт «Абрикосы в яблочном пюре»),* заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой. Горячим пюре наполовину заполнить банки. Груши очистить от кожицы, нарезать их на 2–4 части, удалить сердцевину. Подготовленные груши положить в пюре. Пюре должно покрывать груши, но не доходить до краев горлышка на 1–2 см. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25–30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

75. Крыжовник в пюре из крыжовника

1 кг крыжовника, 200 г сахара.

Около 2/3 отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки по плечики. Остальные ягоды перемешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито. Полученным пюре залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые– 20, трехлитровые – 30 минут. Банки закатать.

76. Крыжовник в яблочном пюре

1 кг крыжовника, 500 г яблок, 100–500 г сахара.

Ягоды наколоть и уложить в банки по плечики. Яблоки нарезать дольками и разварить под крышкой в кастрюле, добавив несколько ложек воды. Протереть через сито, в полученное пюре добавить сахар, размешать и нагреть до кипения.

Сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

77. Слива в яблочном пюре

1 кг яблок, 1 кг сливы, сахар, корица, лимонная корочка.

Приготовить пюре из яблок, заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой, довести до кипения.

Горячим пюре заполнить банки наполовину. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, разрезать плоды на четыре части и положить в пюре.

Пюре должно покрывать сливы и не доходить до краев горлышка на 1–2 см.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25–30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

Деликатесы, от которых не полнеют (без сахара)

78. Абрикосы в собственном соку цельные

Этим способом заготавливают мелкоплодные сорта абрикосов (диаметром не более 40 мм) с интенсивно окрашенной мякотью.

Плоды перебрать, вымыть, отсушить и, не бланшируя, уложить в сухие стерилизованные банки. Залить абрикосы соком с мякотью, нагретым до 90–95 ˚С. Банки поставить в кастрюлю с нагретой водой (около 70 ˚С). Стерилизовать: трехлитровые банки – 25 минут. Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Молодой хозяйке

Чем отличаются натуральные консервы от компотов? Изготовляя компоты, банки заполняют фруктами или ягодами наполовину или на три четверти. При изготовлении натуральных консервов банки наполняют фруктами и ягодами почти доверху.

79. Брусника натуральная

Ягоды рассортировать по степени зрелости, удалить мягкие и поврежденные, очистить от чашелистиков. Затем не сколь ко раз про мыть в холодной воде, отсушить на полотенце. Заполнить ягодами стерилизованные банки, залить кипящей водой, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

80. Вишня натуральная стерилизованная

На трехлитровую банку идет около 800 г вишни.

Вишню тщательно вымыть, дать стечь воде, затем плотно уложить в банки. Залить кипящей водой и стерилизовать, как указано в предыдущем рецепте.

Такую вишню используют для приготовления вареников, компота, киселя, варенья и др.

81. Голубика в собственном соку

Голубику перебрать, удалить «хвостики», несколько раз промыть, отсушить на полотенце.

Примерно 1/5 часть ягод пропустить через соковыжималку или растолочь деревянным пестиком в эмалированной посуде. Из размятых ягод отжать сок.

Сухие стерилизованные банки заполнить по плечики цельными ягодами, залить полученным соком, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с теплой водой и пастеризовать: нагреть до температуры 65 ˚С и при этой температуре пол-литровые банки выдержать 15 минут, литровые – 25 минут.

82. Ежевика натуральная

Ягоды очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости (ягоды в каждой банке должны быть одинаковой степени зрелости), удаляя мягкие и поврежденные. Рассортированные ягоды промыть по отдельности в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, прикрыть банки прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые —10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на 24 часа.

83. Земляника (клубника) натуральная стерилизованная

Ягоды (лесной земляники или мелкой садовой клубники) очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости, удаляя мягкие и поврежденные.

Хорошо промыть ягоды в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить по плечики в стерилизованные банки, залить

кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

84. Клубника в собственном соку

Подготовленные ягоды клубники разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5-10 минут и в горячем виде протереть через волосяное сито. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать при 90 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

85. Клюква в собственном соку (способ 1)

Из мелких, неравномерно окрашенных ягод выделить сок и профильтровать. Крупные ягоды высыпать в кастрюлю и залить соком (на 7 частей ягод – 3 части сока).

Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, и сразу же фасовать. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5–6 минут, литровые – 10, трехлитровые —20 минут. Закатать.

86. Клюква в собственном соку (способ 2)

Зрелые, красные ягоды высыпать в кастрюлю, подогреть на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горячую массу переложить в банки.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 9-10, трехлитровые – 20 минут. Сразу же закатать.

Молодой хозяйке

Для отсушивания фруктов, ягод, овощей после мытья очень удобно пользоваться специальными полотенцами из хлопчатобумажной ткани. Несколько таких полотенец надо держать в хозяйстве только для этих целей. Полотенце расстилают на столе в 2 слоя, на него выкладывают вымытые ягоды и осторожно разравнивают тонким слоем. Тогда ягоды быстро и надежно подсыхают.

87. Клюква натуральная стерилизованная

Зрелые, красные ягоды плотно уложить в банки по плечики, залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые – 7–9 минут, литровые – 9-10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

88. Крыжовник в собственном соку

Крупные, зрелые ягоды уложить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне, периодически потряхивая. Чтобы ягоды не подгорели, на 1 кг ягод добавить 1/2 стакана воды. Когда ягоды пустят сок, нагревание прекратить. Подготовленные банки плотно наполнить нагретыми ягодами (с соком), пастеризовать при 90 °С: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут. Сразу же закатать.

89. Крыжовник натуральный

Ягоды рассортировать, вымыть в холодной воде. Бланшировать в небольшом количестве кипящей воды в течение 3–5 минут, сразу охладить в холодной воде и дать ей стечь. Плотно уложить ягоды в банки, залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно укупорить, перевернуть, оставить на 24 часа.

90. Крыжовник с красной и черной смородиной

1 кг крыжовника, 500 г красной смородины, 500 г черной смородины.

Ягоды очистить от плодоножек и завязи, удалить недозрелые, мятые, поврежденные. Промыть ягоды в холодной воде. Затем бланшировать их (крыжовник – отдельно) в небольшом количестве кипящей воды: крыжовник – 3–5 минут, красную и черную смородину (вместе) – 2–3 минуты (время отсчитывают с момента погружения в кипящую воду). Бланшированные ягоды немедленно охладить в воде (лучше в холодной кипяченой), дать ей стечь. Ягоды плотно уложить в подготовленные банки, залить крутым кипятком, накрыть прокипяченными крышками,

поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

91. Персики натуральные, половинками

На литровую банку консервов расходуется около 700 г персиков.

Персики одинаковой зрелости и окраски очистить от плодоножек, вымыть в холодной воде, отсушить на полотенце. Разрезать по бороздкам на половинки, удалить косточки, плотно уложить в сухие стерилизованные банки.

Залить кипящей водой, накрыть подготовленными (прокипяченными) крышками. Поставить банки в кастрюлю с нагретой до 55–60 °С водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9 минут, литровые – 10 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

92. Слива в собственном соку (способ 1)

Зрелые сладкие плоды сливы с отделяющейся косточкой раз резать на половинки, косточки удалить, сливу плотно уложить разрезом вниз в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

93. Слива в собственном соку (способ 2)

Зрелую сладкую сливу с не отделяющейся косточкой вымыть и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду. Вынуть и сразу же уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

94. Слива в собственном соку (способ 3)

Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрезать на половинки и удалить косточки. Сливу положить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогревать на слабом огне, пока

слива не пустит сок. Затем разложить сливу в банки и залить соком. Пастеризовать при 85 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении на 24 часа.

95. Слива натуральная цельная

На литровую банку требуется около 700 г слив.

Не вполне спелые, плотные сливы очистить, вымыть в холодной воде, затем бланшировать 2–3 секунды и немедленно переложить в холодную воду на 1–2 минуты (бланширование и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на кожице сливы, которая предупреждает появление трещин на плодах во время стерилизации).

Выложить сливы в подготовленные банки и залить кипящей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 79 минут, литровые – 9-11, трехлитровые – 20 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

96. Слива натуральная, половинками

На литровую банку требуется около 800 г слив. Отобранные сливы вымыть, дать стечь воде, разрезать ножом по бороздке и удалить косточки. Половинки слив плотно уложить в подготовленные банки, залить горячей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 910 минут, литровые —10–12, трехлитровые – 25 минут. Банки немедленно укупорить, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

97. Смородина красная натуральная

На литровую банку требуется примерно 900 г свежих ягод. Ягоды отсортировать, промыть, отсушить, снять с кистей, но можно и оставить на кистях. Подготовленные ягоды (россыпь или кисти) опустить на 3–5 минут в кипящую воду, сразу остудить в холодной, дать стечь воде и плотно уложить в стерилизованные

банки. Залить крутым кипятком, прикрыть прокипяченными крышками. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые —10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть, оставить на сутки.

98. Смородина красная в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они не пустят сок. Горячие ягоды переложить в подогретые банки, уплотнить, чтобы они сверху были покрыты соком.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

99. Черная или красная смородина натуральная

Отобрать крупные ягоды, вымыть и, отделив от веточек, заполнить ими банки по плечики. Наполненные банки залить кипящей водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или пастеризовать при 90 °С соответственно 20 и 25 минут. Закатать.

Такую смородину используют зимой для приготовления компотов, киселей, джема, сладкой заливки, соуса и др.

100. Черника натуральная

Свеже собранные ягоды очистить от чашелистиков, удалить незрелые, мягкие и поврежденные. Промыть в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в стерилизованные банки.

Залить кипящей водой, прикрыть подготовленными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 910 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть банки вверх дном, оставить на сутки.

101. Черника в собственном соку пастеризованная

Подготовленные и промытые ягоды положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются

соком, переложить их в подогретые банки и пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые —20 минут. Закатать.

Молодой хозяйке

Мытые фрукты очень подвержены порче, поэтому моют такое их количество, которое можно переработать в тот же день. Если очищенные или нарезанные яблоки, груши, айва не могут быть переработаны сразу, их выдерживают в подкисленной холодной воде, чтобы не потемнела мякоть. Для этого в 1 л воды растворяют 3–5 г лимонной кислоты или 10–15 г поваренной соли.

102. Яблоки натуральные стерилизованные

Целые или нарезанные дольками и очищенные яблоки на 3–5 минут опустить в горячую воду (температура 85–90 °С), затем охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики.

Яблоки залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки —20 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 55 минут. Закатать.

103. Заготовка из сливы для пирогов (способ 1)

Твердые, не совсем зрелые плоды погрузить на 3–4 секунды в кипящую воду, затем на 1–2 минуты – в холодную. Такая подготовка предупреждает появление сетки на плодах во время стерилизации. Сливу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Немедленно закатать.

104. Заготовка из сливы для пирогов (способ 2)

Зрелые плоды разрезать на половинки, косточки удалить, половинки плотно уложить в банки разрезанной частью вниз и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

105. Крыжовник дробленый для пирогов

Спелый крыжовник промыть, размять деревянной ложкой, залить горячей водой (на 1 кг ягод 1/4 стакана воды), поставить на огонь и, непрерывно помешивая, нагревать в течение 30 минут, но не доводить до кипения. Затем отжать сок, пока он не остыл, разлить в банки, простерилизовать и закатать.

В оставшуюся массу добавить по вкусу сахар (можно без сахара), снова подогреть почти до кипения, но не кипятить.

Сразу же переложить в банки и закатать.

Такой крыжовник – отличная начинка для пирогов, можно использовать его и для приготовления компотов и киселей.

106. Вишня натуральная садовая в бутыли

Этот рецепт предназначен для тех, у кого есть свой вишневый сад или хотя бы одно, но урожайное вишневое деревце.

Собрать крепкие зрелые вишни, всыпать их сразу в чистые сухие бутылки, постоянно встряхивая, чтобы уплотнить ягоды.

Закупорить чистыми пробками, поставить закупоренные бутылки в высокую кастрюлю, выложив дно сеном или подставив деревянный поддон, влить в кастрюлю холодную воду, чтобы она закрывала бутылки до горлышка, и кипятить на маленьком огне в течение 1 часа (с момента закипания).

Затем отставить кастрюлю до полного остывания воды. Остывшие бутылки вынуть из кастрюли, засмолить, закопать в песок (если есть погреб) или хранить в холодном месте (температура не должна быть ниже 3 ˚С).

Из таких вишен зимой приготавливают компоты, делают вареники.

107. Малина натуральная в бутыли

Свеже собранную, зрелую крепкую малину перебрать, тотчас ссыпать в сухие пропаренные бутылки, потряхивая. Закупорить прокипяченными пробками и поставить в кастрюлю с деревянным поддоном или толстой тряпкой на дне, залить холодной водой, варить 1 час. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок или убрать на холод (но чтобы не замерзли). Из таких ягод приготавливают зимой компоты или мороженое.

Молодой хозяйке

Плодоножки вишен и черешен удаляют вручную, стараясь не вырвать с ними мякоть, чтобы предотвратить

вытекание сока.

108. Черная смородина натуральная в бутыли

Свеже собранные кисти ягод вымыть, отсушить, снять с веточек, высыпать в неокисляющуюся кастрюлю с небольшим количеством воды (слоем в 1–2 см) и кипятить, не закрывая крышкой, 2–3 минуты с момента закипания. Немедленно перелить смородину в горячую, сухую, стерилизованную бутыль, герметично закупорить прокипяченной и высушенной пробкой и залить расплавленным воском или сургучом. Хранить в прохладном месте.

Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы

Маринованные фрукты и ягоды по вкусу и методам приготовления очень близко стоят к компотам. Их употребляют как гарнир к блюдам из жареной дичи (утки, гуся, индейки).

1. В пастеризованные фруктовые маринады уксусная кислота добавляется лишь для вкуса, а не как консервирующее средство. Поэтому заливку готовят из расчета содержания в готовом маринаде уксусной кислоты не выше 0,6 %. При таком невысоком содержании уксусной кислоты фруктовые маринады надо герметично укупоривать и стерилизовать, в противном случае они будут портиться.

2. Наиболее распространено маринование яблок, груш, слив, вишни, черешни, винограда, кизила, крыжовника и смородины (черной, белой и красной). По вкусу к плодово-ягодным маринадам относится также маринад из дыни.

3. Подготовка плодов, укладка, заливка, укупорка и их стерилизация производятся так же, как и при изготовлении компотов из соответствующих плодов. Разница лишь в составе заливки и длительности стерилизации.

4. Яблоки и груши перед маринованием надо обязательно бланшировать. Длительность бланширования яблок в зависимости от сорта и степени зрелости составляет 1–3 минуты, груш – 1–2 минуты. Нежные сорта груш не бланшируют. Затем их надо сразу охладить в воде и уложить в банки. Все остальные плоды и ягоды не бланшируют, а после сортировки и очистки укладывают в банки.

5. Сначала на дно банки укладывают пряности – душистый перец, корицу и гвоздику. На литровую банку добавляют 7-10 зерен душистого перца, 1–2 небольших кусочка корицы, 5–8 бутонов гвоздики.

6. Отдельно готовят маринадную заливку. Так как каждый вид плодов и ягод отличается разной сладостью и кислотностью, для получения хороших маринадов нельзя одной и той же заливкой пользоваться при мариновании разных плодов.

7. Приготовить хорошую маринадную заливку – значит обеспечить успех маринования. Маринадная заливка для фруктов состоит из сахара, уксуса, пряностей и воды.

Для маринадной заливки применяют просеянный белый сахарный песок без посторонних запахов, чистые, с сильно выраженным ароматом и без каких-либо посторонних запахов

пряности, 6– или 9 %-ный уксус и питьевую воду.

Заливку готовят в хорошей эмалированной посуде (миске, кастрюле). Для размешивания применяют ложки из нержавеющей стали, алюминия или дерева.

8. Общая рецептура маринадной заливки:

• для сладких плодов (черешня, груши, яблоки) на 1 л заливки берут 250 г сахара, 240 мл 6 %-го уксуса и 510 мл воды;

• для кислых плодов (вишня, слива, смородина, крыжовник) – 400 г сахара, 160 мл 6 %-го уксуса и 440 мл воды.

9. Кроме маринадов, состоящих из одного вида плодов и ягод, приготовляют также маринады-ассорти. Для приготовления их можно рекомендовать следующие составы фруктовой смеси (по весу в частях):

• очищенные груши – 1, слива или вишня – 1, кизил или виноград – 1;

• слива – 1, виноград или черная смородина – 1, вишня или кизил – 1;

• крыжовник – 1, вишня – 1, черная смородина – 1.

Иногда маринуют белую или красную смородину. Ее укладывают в банки с веточками, а на дно и по бокам помещают небольшие листочки смородины, которые, выделяясь на фоне ягод, придают готовому продукту весьма привлекательный вид.

10. Банки с маринадами укупоривают обязательно лакированными жестяными крышками и стерилизуют в кипящей воде 3 минуты с момента закипания воды. После стерилизации банки с маринадами надо сразу охладить, чтобы плоды не слишком размягчились.

Традиционные рецепты

109. Маринованная брусника

1 кг ягод, 500 г груш или яблок.

Заливка: *3 стакана воды, 8-10 столовых ложек сахара, 150 мл 9 %-го уксуса, корица, гвоздика, душистый перец, соль по вкусу.*

Бруснику и фрукты вымыть. Груши бланшировать 4 минуты, яблоки – 1–3 минуты, остудить в холодной воде, перемешать с брусникой и уложить в стерилизованные банки.

Приготовить сироп, охладить его до комнатной температуры и налить в банки с брусникой. Пастеризовать: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 30 минут. Крышки закатать, банки перевернуть и оставить на сутки.

110. Вишня маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 700 г сахара, 2/3 стакана столового уксуса.*

На литровую банку: *7-10 горошин душистого перца, кусочек корицы.*

Приготовить маринад: в воде растворить сахар, довести до кипения, добавить пряности и уксус. Зрелую вымытую вишню уложить в банки по плечики, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 3–5 минут.

111. Крыжовник маринованный

Заливка: *на 1 л воды – 400 г сахара, 5 столовых ложек 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *1,5 г корицы, по 10 бутонов гвоздики и душистого перца.*

Зрелые, но достаточно твердые ягоды наколоть и плотно уложить в банки по плечики. Пряности положить на дно. Банки с ягодами залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10, трехлитровые – 15 минут.

112. Рябина маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 600 г сахара, 100 мл 9 %-го уксуса.* На литровую банку: *1 г корицы, 10 горошин душистого перца.*

Подмороженные ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и разложить в банки. Пряности предварительно положить на дно банок.

Ягоды в банках залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10, трехлитровые – 15 минут.

113. Черная смородина маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 120–150 л столового уксуса, 750 г сахара.*

На литровую банку: *8-10 бутонов гвоздики, 5–8 горошин душистого перца, кусочек корицы.*

Банки заполнить по плечики крупными, зрелыми ягодами и залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде (банки любой вместимости – 3 минуты). Маринованную смородину подают к мясным блюдам.

114. Смородина красная маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 120–150 мл столового уксуса, 750 г сахара.*

На литровую банку: *8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.*

Для маринования отбирают самые крупные ягоды. Готовить, как черную смородину *(см. предыдущий рецепт).*

115. Черешня маринованная

400–500 г черешни, 4 горошины душистого перца, 4 бутона гвоздики, немного корицы.

Заливка: *400 мл воды, 200 г сахара, 1–2 столовые ложки 9 %-го столового уксуса.*

На дно литровой банки положить пряности, на них – черешню. Для заливки вскипятить воду с сахаром и уксусом. Черешню залить горячим маринадом, прикрыть банку крышкой и поставить в воду, нагретую до температуры 50 °С.

Пастеризовать банку в течение 15 минут при температуре 90 °С.

Маринованную черешню подают к мясным блюдам или добавляют в салат.

116. Слива маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 600–800 г сахара, 150–180 мл столового уксуса, 1–2 лавровых листа.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин душистого и черного перца, 5–6 бутонов гвоздики.*

Для маринования берут сорта сливы с мелкими и средними плодами.

Зрелые, но достаточно твердые плоды опустить на 30–60 секунд в кипящую воду и охладить в холодной воде. Более крупную сливу наколоть иголкой, чтобы не лопалась. Положить сливу в банки по плечики и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–25 минут.

117. Яблоки маринованные

Заливка: *на 1 л воды – 600–800 г сахара, 60–70 мл столового уксуса.*

На литровую банку: *0,3–0,6 г корицы, 5–8 бутонов гвоздики, по 5–8 горошин душистого и черного перца.*

Для маринования лучше брать сладкие сорта яблок. Кислые яблоки в маринаде легко разваривaются.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы и в зависимости от величины разрезать на 4–8 частей, удаляя сердцевину.

Нарезанные яблоки положить в подкисленную воду (3–5 г лимонной кислоты или 40–60 мл столового уксуса на 1 л воды). В этом же растворе бланшировать яблоки в течение 3–8 минут, а затем охладить в холодной воде и сразу уложить в банки.

Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления заливки (в этом случае количество уксуса нужно уменьшить вдвое).

Кипящей заливкой заполнить банки с яблоками и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

К праздничному столу

118. Смородина красная, маринованная в собственном соку

Заливка: *на 1 л сока красной смородины – 0,5 л воды, 4–5 столовых ложек уксуса, 1 кг сахара.*

На литровую банку: *по 8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.*

Из ягод красной смородины извлечь сок, смешать с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 3 минуты. Закатать крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

119. Вишня, маринованная в собственном соку

Заливка: *0,5 л воды, 0,5 л вишневого сока, 700 г сахара, 2/3 стакана уксуса.*

На литровую банку: *5–8 бутонов гвоздики, 7-10 горошин душистого перца, кусочек корицы.*

Сахар растворить в воде при нагревании, добавить вишневый сок, довести до кипения, добавить пряности и уксус. Банки наполнить вишней, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 3–5 минут.

120. Слива, маринованная по-польски

Заливка: *на 1 л воды – 1,5 кг сахара, 0,3л столового уксуса, 12–15 бутонов гвоздики.*

Зрелую сливу сорта Венгерка вымыть, наколоть иголкой или заостренной палочкой, опустить в кипящую воду на 1–2 минуты и тут же переложить в кипящий сироп, приготовленный из воды, сахара и уксуса. Довести до кипения и отставить.

Когда маринад остынет, сливу отделить от сиропа, а сироп снова довести до кипения, опустить в него сливу и кипятить 2–3 минуты. После этого сливу вынуть, дать стечь сиропу и переложить в банки, бросив на дно гвоздику. Сироп довести до кипения и вылить в банки со сливами. Стерилизовать в кипящей воде банки любого размера 3 минуты.

121. Слива, маринованная с красной смородиной

1 кг слив, 1 стакан воды, 200 г сахара, 0,1 л сока красной смородины, 1 столовая ложка столового уксуса, 3–4 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца, кусочек корицы.

Зрелую, но достаточно твердую сливу наколоть иголкой или заостренной палочкой и уложить в банки.

Из воды, сахара, сока красной смородины и пряностей приготовить заливку, довести до кипения, охладить, добавить для запаха уксус и залить сливу в банках. Стерилизовать в кипящей воде банки любого размера 10 минут.

122. Райские яблоки маринованные

Заливка: *на 1 л воды – 200 мл столового уксуса, 600–800 г сахара, 0,8 г корицы, 1 г гвоздики.*

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки,

тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2–4 минуты в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25, трехлитровые – 30 минут.

Специально для гурманов

123. Груши маринованные

Заливка: *на 1 л воды – 600–800 г сахара, 100 мл столового уксуса.*

На литровую банку: *3–4 бутона гвоздики, по 3–4 горошины душистого и черного перца, кусочек корицы.*

Отобрать зрелые, но достаточно твердые груши. Мелкие и средние мариновать целиком, крупные разрезать на 2–4 части и удалить сердцевину.

Груши с твердой и жесткой кожицей очистить и положить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (5 г на 1 л воды). В таком же растворе бланшировать груши 3–8 минут, затем охладить в воде и уложить в подготовленные банки, предварительно положив в каждую пряности. Воду, в которой бланшировались груши, использовать для приготовления заливки.

Если в воду для бланширования груш добавлялась лимонная кислота, то уксуса в заливку надо добавить вдвое меньше. Вскипятить воду, растворить в ней сахар, добавить уксус и залить груши в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30, трехлитровые – 40–50 минут.

124. Крыжовник маринованный нежный

Маринад: *на 1 л воды – 600–700 г сахара, 1/2 стакана 9 %-го уксуса, 10 г лимонной кислоты.*

На литровую банку: *1 г корицы, по 10 бутонов гвоздики и душистого перца.*

Крупные недозрелые ягоды наколоть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной воде.

В воде для бланшировки предварительно растворить сахар (из расчета 100 г на 1 л воды) и лимонную кислоту. Крыжовник, бланшированный в таком растворе, потом не лопается. Эту же

воду использовать и для приготовления маринада.

На дно банок положить пряности, затем ягоды по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые – 20–25 минут.

125. Слива, маринованная половинками

Заливка: *на 1 л воды – 120–150 мл столового уксуса, 400 г сахара, 12–15 бутонов гвоздики.*

Твердые зрелые плоды сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в тазик, засыпать сахаром, поставить в холодное место на 3–4 часа. Затем сливу с сахаром переложить в банки и залить горячим маринадом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые и двухлитровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

126. Ассорти из яблок, слив и пастернака

1 кг яблок (Антоновки), 500 г слив (Венгерки), 500 г корней пастернака.

Заливка: *на 1 л воды – 1 столовая ложка соли, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки 9 %-го уксуса.*

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Пастернак нарезать тонкими ломтиками. Все вместе бланшировать 1 минуту, переложить в литровые банки и залить горячим маринадом. Стерилизовать в течение 5 минут. Закатать. Быстро охладить. Перевернуть вверх дном на 24 часа.

127. Яблоки, консервированные в томатном соке

2 кг яблок, 2 кг помидоров, 40 мл растительного масла, 3 г красного молотого перца, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Яблоки промыть в проточной холодной воде, нарезать дольками, очистить от сердцевины и кожицы. Помидоры нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить небольшое количество воды, довести до кипения и протереть через сито.

В полученный томатный сок добавить сахар, соль, перец,

растительное масло, все тщательно перемешать и еще раз довести до кипения. В пропаренные литровые банки разложить дольки яблок и залить приготовленным томатным соком. Банки пастеризовать 20–30 минут при температуре 95 °С, закатать крышки и перевернуть вверх дном на 24 часа.

128. Стахис маринованный

Ягоды, пряности.

Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли, 100 мл столового уксуса.*

В простерилизованные банки уложить пряные травы – любисток, вишню, хрен, чеснок, лавровый лист, черный перец горошком, укроп. Вымытые плоды бланшировать в кипящей воде 1 минуту, остудить в холодной воде. Уложить плоды в банки.

Приготовить маринад и залить им ягоды. Стерилизовать литровые банки 12 минут.

Консервированная зелень

Традиционные рецепты

129. Портулак консервированный

Заливка: *на 1 л воды – 10 мл уксусной эссенции, 1–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка соли.* Портулак тщательно промыть в воде, меняя ее несколько раз. Промытые побеги бланшировать в воде при температуре 90-100 °С в течение 30 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. На дно банок уложить лавровый лист и чеснок, очищенный и нарезанный ломтиками. Бланшированный портулак нарезать кусочками длиной 5–8 см, выложить в банки, утрамбовать рукой и влить заливку. Стерилизовать пол-литровые банки 20 минут и сразу закатать.

130. Ревень консервированный

Черешки ревеня очистить от грубых волокон и нарезать кубиками, опустить в холодную кипяченую воду, чтобы не привяли. Приготовить сироп: на 1 л воды положить 300 г сахара. Уложить ревень в стерилизованные банки, залить кипящим сиропом, прикрыть подготовленными крышками, стерилизовать в кипящей воде 10–15 минут и сразу закатать.

Этот ревень – прекрасная начинка для блинчиков и пирогов. Его также можно подавать к чаю вместо варенья.

131. Укроп консервированный

На литровую банку: *1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 2 столовые ложки соли.*

Молодой свежий укроп промыть, разрезать и уложить в банку. Залить уксусом, добавить соль и долить банки водой. Плотно закрыть, стерилизовать 3 минуты с момента закипания воды.

132. Консервированные стрелки чеснока

Молодые стрелки чеснока, срезанные до начала разрыва обертки соцветий, промыть в воде, нарезать кусочками длиной около 2–3 см, уложить в чистые, промытые кипятком или прокаленные стеклянные банки, добавив в каждую литровую банку 10–12 г соли, 2,5 столовых ложки 9 %-го уксуса, 40 г сахара.

Заполненные банки залить по плечики кипящей водой, закрыть прокипяченными жестяными крышками и прогреть на водяной бане при температуре около 90 ˚С в течение 8-10 минут.

Затем крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить так до полного остывания.

133. Заготовка для зеленых борщей

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 75-100 г соли.

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1–2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно перетереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде, чтобы удалить излишки соли.

134. Шпинат натуральный (способ 1)

Листья шпината тщательно промыть и, удалив черешки, положить в кипящую подсоленную воду (25 г соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Варить, помешивая, 5–7 минут, затем положить в горячие банки.

Залить водой, в которой варились листья, и пастеризовать при температуре 90 ˚С. Герметически укупорить.

135. Шпинат натуральный (способ 2)

Заливка: *на 1 л воды – 20 г соли.*

Молодые, свежие, темно-зеленые листья и черешки, собранные до образования цветочных стеблей, мелко нарезать и плотно уложить в банки. Залить горячим рассолом, стерилизовать пол-литровые банки 30 минут и сразу же укупорить.

Эти консервы используют как холодную закуску. Перед употреблением отделяют от рассола и заправляют уксусом, толченым чесноком и укропом.

Зелень без соли и уксуса

136. Щавель натуральный

Свежие листья перебрать, вымыть и на 1–2 минуты опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 минут. Закатать.

137. Щавель-пюре

Свежие и перебранные листья бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты и в горячем виде протереть через протирочное сито или дважды пропустить через мясорубку. Полученное пюре подогреть в эмалированной кастрюле, не доводя до кипения, и разлить в горячие банки. Стерилизовать в кипящей воде 60 минут. Закатать. Перед употреблением тщательно взбалтывать. Использовать для приготовления первых блюд.

138. Щавель в собственном соку

На дно кастрюли поставить решетку, а на нее – банки, наполненные листьями щавеля. В кастрюлю налить воду и поставить на огонь. Когда вода нагревается, щавель в банках оседает. Добавлять щавель еще и еще – до тех пор, пока зеленой массой, покрытой соком, банки не заполнятся до самого горлышка. Тогда достать их из кастрюли, плотно укупорить полиэтиленовыми крышками и убрать на хранение в прохладное место. Если крышек не хватает, можно просто накрыть банки полиэтиленовой пленкой в 2 слоя и плотно завязать смоченной в воде бечевкой.

Ни соли, ни сахара добавлять не надо: щавель сберегает себя собственным кислым соком – щавелевой кислотой.

Зимой использовать для зеленых щей. Эта заготовка также хороша и в качестве начинки для пирогов. Кроме того, из нее можно приготовить оригинальный соус.

139. Щавель и шпинат натуральные

500 г листьев шпината, 250 г щавеля, 1 стакан воды. Свеже собранные листья шпината и щавеля перебрать, вымыть, переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду, на слабом огне довести до кипения. Варить 3 минуты и сразу же фасовать в горячие банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 35 минут.

140. Пюре из щавеля и шпината

Свеже собранные листья щавеля и шпината (в равных количествах) перебрать, вымыть и бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты. В горячем виде протереть листья через сито, пюре переложить в эмалированную кастрюлю, на слабом огне довести до кипения и варить 5-10 минут. Затем наполнить горячие пол-литровые или литровые банки и стерилизовать в кипящей воде 30–40 минут. Закатать.

Молодой хозяйке

Петрушку без соли и уксуса можно заготовить и в сыром виде, без тепловой обработки. Зелень петрушки тщательно промыть, отсушить на полотенце, затем мелко порубить, плотно уложить по плечики в небольшую (250–400 мл) сухую стерилизованную банку и залить доверху растительным маслом. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой, хранить в холодильнике.

Маринованная зелень

141. Лук зеленый, маринованный с укропом

1 кг зеленого лука, 200 г зелени укропа, 80 мл 6 %-го уксуса, 2 г семян укропа, 5–7 горошин душистого перца, 1/3 чайной ложки сахара.

Свеже сорванные лук и укроп промыть, обсушить, крупно нарезать по отдельности (кусочки длиной 2–3 см).

Из воды и соли приготовить рассол (на 1 л воды – 120 г соли). Залить им лук и оставить на 2 суток. Затем рассол слить.

Укроп бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. Подготовленные лук и укроп выложить в стерильные банки.

В уксус добавить семена укропа, перец, сахар, довести до кипения и этим горячим маринадом залить банки. Стерилизовать и закатать крышками.

142. Петрушка (коренья) маринованная

Заливка: *4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40-100 г сахара, 2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 40–80 г соли.*

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды петрушки: обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья тщательно вымыть и нарезать кубиками.

Нарезанную петрушку на 2–3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки петрушкой по плечики.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать.

143. Коренья петрушки (сельдерея), маринованные с горчицей

1 кг корня петрушки (сельдерея).

Заливка: *500 мл воды, 500 мл уксуса, 10 г сахара, лавровый лист, гвоздика, семена горчицы, черный перец горошком, 10 г соли.*

Уксус развести водой, добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, семена горчицы, перец. Все тщательно перемешать и кипятить 1–3 минуты. Корень петрушки промыть, разрезать на кусочки, бланшировать, разложить в стеклянные банки и залить горячим маринадом.

Банки стерилизовать 10–15 минут в кипящей воде, закатать крышки. Хранить в темном месте.

144. Сельдерей (коренья) маринованный

Заливка: *4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 3–4 бутона гвоздики и 3–4 горошины черного перца.*

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды сельдерея: обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья тщательно вымыть и нарезать на кубики.

Нарезанный сельдерей на 2–3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л

воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки сельдереем по плечики.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Сразу закатать.

145. Сельдерей (листья) маринованный

Заливка: *4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40-100 г сахара, 40–80 г соли.*

На литровую банку: *2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.*

Свежие, здоровые листья сельдерея тщательно вымыть. На дно банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея.

Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20–25 минут. Закатать.

146. Сельдерей с растительным маслом

На 1 л маринада: *25 г соли, 45 г сахара, 250 мл 9 %-го уксуса, остальное – вода.*

Корни очищают, режут небольшими кусочками и варят почти до мягкости.

Затем нарезают кубиками или тонкими ломтиками, кладут в банки и заливают маринадом (перед этим в пол-литровые банки наливают по 1 чайной ложке растительного масла). Стерилизуют 25 минут при температуре 90 °С и закатывают крышками.

147. Спаржа маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 10 г лимонной кислоты, 30 г сахара, 25–30 г соли; лимонную кислоту можно заменить 9 %-ным уксусом – 100 мл, но добавить его нужно после кипячения заливки.*

Спаржу тщательно промыть в холодной воде, отрезать, сохраняя у каждого побега верхушки, куски длиной до 10–10,5 см и уложить вертикально в стеклянные банки. Побеги бланшировать 3–5 минут в горячей воде (температура 90–98 °С), затем остудить в холодной воде, после чего немедленно консервировать: заливку кипятить 3–5 минут и сразу влить в банки со спаржей.

Стерилизовать при слабом кипении: пол-литровые банки –

10–15 минут, литровые – 25 минут.

Готовые консервы можно использовать как гарнир с маслом или как салат с добавлением майонеза и сметаны.

148. Укроп маринованный

Заливка: *4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40100 г сахара, 40–80 г соли.*

На литровую банку: *2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.* Приготовить, как и сельдерей (листья) маринованный.

Натуральные консервированные овощи

Традиционные рецепты

149. Горошек зеленый натуральный (способ 1)

Заливка: *на 1 л воды – по 1/2 чайной ложки сахара и соли.*

Вылущенный из стручков горошек тщательно промыть, залить холодной водой, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 30 минут. Отделить горох на дуршлаге, плотно уложить его в банки.

Жидкость, в которой варился горох, процедить через несколько слоев марли, подогреть и разлить в банки с горохом. Стерилизовать в кипящей воде 30–40 минут. Закатать.

150. Горошек зеленый натуральный (способ 2)

В кипящей воде растворить соль из расчета 1,5 столовых ложки на 1 л. Горошек молочной спелости опустить в дуршлаге в кипящую воду на 10 минут. Затем ложкой вычерпать горох, разложить его в стерильные банки, доверху залить кипящим рассолом и укупорить крышками с зажимом.

151. Кабачки консервированные

Заливка: *на 1 л воды – 1 столовая ложка соли, 100 мл 9 %-го уксуса.*

Отобрать молодые, плотные, с неразвитыми семенами кабачки диаметром не более 4–5 см, тщательно промыть (кожицу у молодых кабачков можно не снимать), нарезать кружочками толщиной 1–1,2 см, положить в стерильные банки с пряностями (в таком же количестве, как и для огурцов). В воду добавить соль и уксус, довести ее до кипения, затем рассол охладить и залить кабачки.

Банки прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с водой и простерилизовать в течение 30 минут с начала кипения воды в кастрюле. После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

152. Белокочанная капуста, пастеризованная по-московски

Заливка: *на 1 л воды – 20–30 г сахара и 20–30 г соли.* Капусту и морковь измельчить, смешать и плотно уложить в стеклянные банки (из расчета 800 г овощей на литровую банку). Соль и сахар растворить в кипящей воде и сразу же залить рассолом, содержимое банок пастеризовать при температуре 85–90 ˚С: литровые банки – 40 минут, двух– и трехлитровые – 50 минут.

153. Капуста цветная пастеризованная

Заливка: *на 1 л воды – 125 г сахара, 15 г лимонной кислоты.*

Консервировать, как указано в *рецепте «Капуста цветная маринованная».*

Соль не употреблять – она вызывает потемнение капусты.

Пастеризовать 2 раза при температуре 90 ˚С.

Первый раз пол-литровые банки пастеризовать 40 минут, литровые – 60 минут; второй раз – через сутки, соответственно 25 и 30 минут.

154. Капуста цветная стерилизованная (способ 1)

Самые крепкие, чисто-белые головки цветной капусты подержать в подсоленной холодной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) 4–5 часов, чтобы внутри не осталось букашек, промыть в чистой воде. Разделить головки на соцветия, уложить в стерилизованные банки. Вскипятить заливку (на 1 л воды – 1 столовая ложка соли и на кончике ножа лимонной кислоты).

Залить банки с капустой кипящей заливкой и стерилизовать (литровые банки – 20 минут), закатать.

По мере надобности банки открывать, из заливки готовить суп, а головки обжаривать в сухариках на сливочном масле.

155. Капуста цветная стерилизованная (способ 2)

Головки, разделенные на соцветия, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду (для сохранения цвета капусты на 1 л кипятка добавить 10 г соли и 0,5 г лимонной кислоты), затем капусту откинуть на сито, охладить холодной водой, уложить в банки, залить кипящим солевым раствором (2 чайные ложки соли на 1 л воды), добавить 9 %-ный уксус (1 столовая ложка на 1 л). Банки с

капустой стерилизовать: пол-литровые – 15–20 минут, литровые – 20–35 минут. Закатать.

Перед употреблением капусту нагреть до кипения в эмалированной посуде и, слив рассол, выложить на тарелки, полить масляно-сухарным соусом и подать как самостоятельное блюдо или гарнир к мясу. Так же можно приготовить и брокколи.

156. Кольраби пастеризованная

Заливка: *на 1 л воды – 2–3 г лимонной кислоты, 25 г соли.*

Для консервирования используют стеблеплоды ранних сортов (диаметром 5-10 см) и поздних сортов (диаметром 20 см). Мякоть должна быть белая, сочная, не волокнистая. Стеблеплоды тщательно вымыть, очистить и нарезать крупными кубиками (3–4 см). Кубики бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, воду процедить, кольраби уложить в банки по плечики.

Горячей заливкой заполнить банки с капустой и пастеризовать при температуре 95 °С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут. Через сутки пастеризацию повторить, сократив ее на 10 минут.

157. Морковь натуральная стерилизованная

Заливка: *на 1 л воды – 20–30 г соли.*

Морковь вымыть и очистить. Корнеплоды диаметром 2–3 см консервировать целиком, более крупные – нарезать кружками или кубиками. Подготовленную морковь бланшировать 2–3 минуты в горячей воде при температуре 90 °С и сразу же охладить в холодной. Морковь уложить в банки, оставив 1–2 см до края горлышка, залить горячим рассолом и закрыть прижимными крышками. Стерилизовать при температуре 105 °С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут. Чтобы достичь такой температуры, в стерилизационную ванну добавить соль (265 г на 1 л воды).

158. Огурцы соленые стерилизованные (способ 1)

Огурцы стерилизуют, если нет условий для хранения их при оптимальной температуре – 0–1 °С. Соленые огурцы промыть и уложить в банки. Рассол процедить и залить им огурцы. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 2–3

минуты, литровые – 5–7, двухлитровые – 10–12, трехлитровые – 13–15 минут. Закатать.

159. Огурцы соленые стерилизованные (способ 2)

10 кг огурцов, 500 г корня хрена, 10–15 зубчиков чеснока, 5–7 лавровых листов, по 10 дубовых, вишневых и черносмородиновых листьев, 300–400 г укропа, 10–15 г зерен горчицы, 20–25 г семян и листьев укропа.

Заливка: *на 1 л воды – 80 мл 9 %-го уксуса, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки соли.*

Для засолки огурцов этим способом обычно берут банки со стеклянными или металлическими крышками с зажимами. В каждую банку положить по одному дубовому, вишневому и черносмородиновому листу, зелень укропа, очищенные, измельченные корни хрена, один зубчик чеснока. Уложить в банки огурцы, залить горячим рассолом, закрыть крышками с зажимами и оставить в теплом помещении на 3–4 дня, после чего поставить в холодное место.

Через 10–15 дней пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 20 минут, трехлитровые – 40 минут. Если на поверхности рассола появилась плесень, ее снимают, а рассол процеживают.

160. Огурцы малосольные пастеризованные (способ 1)

1 кг огурцов, 30 г зелени укропа, 1–2 зубчика чеснока, 1 г красного острого перца.

Твердые огурцы вымочить в течение 2–4 часов, тщательно вымыть в теплой воде, обрезать с обоих концов для ускорения процесса брожения и плотно уложить в банки вместе со свежими приправами. Рассол фильтровать, кипятить 5-10 минут, охладить до температуры 70–80 °С и залить в банки с огурцами.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 12–15, трехлитровые – 15–20 минут.

161. Огурцы малосольные пастеризованные (способ 2)

Приправы: *хрен, чеснок, зелень укропа, эстрагон, зелень сельдерея, листья черной смородины и вишни, красный горький перец (свежий).*

Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка 3 %-го уксуса, 4–5 горошин душистого перца, 4–5 бутонов гвоздики.*

Сначала подготовить приправы: хрен и чеснок нарезать ломтиками; укроп, эстрагон, сельдерей – кусочками длиной 3–4 см; листья черной смородины и вишни оставить целыми. Затем молодые, свежие, неповрежденные огурцы ошпарить крутым кипятком, держать в нем 2–3 минуты и воду слить.

В простерилизованные банки положить чеснок, хрен, по небольшому кусочку красного горького перца, пряную зелень. Поверх зелени уложить огурцы рядами, сверху– снова зелень и залить горячей (90–95 °С) заливкой со специями. Банки накрыть прокипяченными крышками, поставить в бак с горячей водой на деревянный круг или решетку для стерилизации. В самом начале закипания в баке воды банки вынуть, немедленно закатать, перевернуть вверх дном и в таком положении оставить до полного остывания.

Заливку со специями кипятят в эмалированной кастрюле, причем уксус добавляют в раствор, когда жидкость закипит.

162. Патиссоны консервированные

Патиссоны консервируют так же, как огурцы.

Молодые патиссоны диаметром не более 3 см тщательно промыть, освободить от плодоножки, уложить в подготовленные литровые банки с пряностями (в таком же количестве, как и для огурцов). В каждую банку налить 1 столовую ложку 9 %-го уксуса, банки до краев заполнить процеженным кипящим рассолом, плотно прикрыть стерильными крышками, простерилизовать, закатать, перевернуть вверх дном, охладить. Стерилизовать патиссоны не более 7-10 минут, иначе они станут дряблыми. Крупные патиссоны для консервирования нежелательны, так как они не имеют плотной и хрустящей консистенции, как молодые.

163. Перец сладкий консервированный

Первый способ. Крупный мясистый сладкий перец вымыть, освободить от плодоножек, перепонок и семян, положить в дуршлаг и опустить на 1 минуту в горячую воду, затем дать воде стечь, перец уложить в литровые банки, в каждую добавить 1 чайную ложку сахара, 1/3 чайной ложки лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1–2 горошины душистого перца, несколько

горошин черного перца, лист и черешки сельдерея. Все залить кипящим рассолом (1 столовая ложка соли на 1 л воды) так, чтобы образовался выпуклый мениск. Банки покрыть стерильными крышками, закатать, простерилизовать 10–15 минут. После стерилизации банки перевернуть вверх дном, укрыть одеялом и оставить до охлаждения, убрать в холодную кладовку для хранения.

Второй способ. Вымытый мясистый перец освободить от плодоножек и семян, еще раз хорошо промыть, нашинковать кольцами (поперек), уложить в литровые банки, пересыпав очищенными дольками чеснока (на 1 банку – 1–2 головки чеснока), добавить чайную ложку сахара и 1/3 чайной ложки лимонной кислоты. Перцы залить горячим рассолом, сверху налить 1–2 столовые ложки растительного масла, банки закрыть стерильными крышками, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать 7-10 минут.

164. Перец салатный

Заливка: *на 1 л воды – 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.*

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, вымыть перец, на 1–2 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Уложить плоды в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз. Перед этим сплющить их или вложить по нескольку штук один в другой. Банки с перцем заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 1215 минут, двух– и трехлитровые – 20–25 минут.

165. Помидоры, консервированные целыми плодами

Заливка: *на 1 л воды – 20–40 г сахара, 15–20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты.*

Зрелые помидоры средней величины (лучше мелкоплодных сортов) тщательно вымыть и плотно уложить в банки по плечики.

Заполнить банки с помидорами кипящей заливкой и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

166. Помидоры в собственном соку

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 50 г сахара, 80 г соли.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики.

Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при температуре 85 °С (литровые банки – 25–30 минут) или стерилизовать в кипящей воде (8–9 минут).

Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

167. Свекла натуральная в рассоле

Заливка: *на 1 л воды – 30 г соли.*

Свеклу тщательно вымыть, кипятить 15–20 минут, охладить, снять кожицу, нарезать кубиками, пластинками или ломтиками. Нарезанную свеклу уложить в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 40 минут, литровые – 50 минут. Использовать для приготовления винегретов, первых блюд, гарниров.

168. Фасоль натуральная по-молдавски

Заливка: *на 1 л воды – 30 г соли.*

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости обрезать с концов, удалить волокна и нарезать фасоль кусочками. Опустить фасоль на 3–4 минуты в горячий солевой раствор и сразу охладить в холодной воде. Дать стечь воде, затем неплотно уложить фасоль в банки по плечики.

Залить кипящим солевым раствором и стерилизовать при температуре 110 °С (пол-литровые банки – 55 минут). Для достижения такой температуры кипения на 1 л воды добавляют 400 г поваренной соли.

169. Фасоль, консервированная по-болгарски

Заливка: *на 1 л воды – 20 г соли.*

Отобрать зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами. Стручки тщательно вымыть, обрезать с концов и нарезать небольшими кусочками. Бланшировать 2–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной.

Правильно подготовленная фасоль становится темно-зеленой и эластичной.

Фасоль уложить в банки по плечики, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 70–80 минут), а затем охладить до температуры 40 °С в течение 25 минут.

170. Фасоль, консервированная по-польски

Заливка: *на 1 л воды – 200–225 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты.*

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов и нарезать кусочками длиной 2–3 см.

Опустить фасоль на 3 минуты в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и охладить в холодной воде. Затем плотно уложить фасоль в банки по плечики и заполнить горячей заливкой, не доливая до краев 2 см. Пастеризовать при температуре 95 °С (литровые банки – около 100 минут). Укупорить. Через 2 суток повторно пастеризовать при той же температуре 30–35 минут.

К праздничному столу

171. Кабачки консервированные

1 кг кабачков, 25–30 г зелени укропа, 10–12 зубчиков чеснока, 1 стручок зеленого или красного горького перца, 3–4 горошины душистого перца.

Заливка: *на 1 л воды – 75–90 г соли, 70–75 мл 9 %-го уксуса.*

Свежие кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кабачки кружочками толщиной 10–15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец нарезать вдоль на несколько частей. Чеснок также разрезать на несколько частей. Подготовленные таким образом зелень и специи уложить на дно стерилизованных банок, а сами банки плотно заполнить кабачками.

В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же

разлить раствор в банки с кабачками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 89 минут, литровые – 12, трехлитровые – 14–15 минут.

172. Кабачки по-мелитопольски

1 кг кабачков, 7–8 г листьев хрена, 20 г укропа, 7-10 г листьев петрушки или сельдерея, 1 г листьев мяты, 2–3 зубчика чеснока, 1 стручок горького перца.

Заливка: *на 1 л воды – 25 г (2,5 чайных ложки) соли, 1/2 стакана 9 %-го уксуса.*

Свежие молодые кабачки вымыть, обрезать концы, нарезать кабачки кружками толщиной 2–2,5 см. Подготовить зелень и пряности *(см. предыдущий рецепт),* половину их положить на дно банок. Заполнить банки нарезанными кабачками, сверху положить остальные приправы. Залить банки горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 6–8, трехлитровые – 12–15 минут.

173. Капуста цветная в томатном соке

1 кг капусты, 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли. Цветную капусту подготовить и уложить в банки, как указано в *рецепте «Капуста цветная маринованная».* Помидоры мелко нарезать, переложить в кастрюлю, подогреть на слабом огне до кипения и протереть через сито. В полученный сок добавить соль и сахар, довести до кипения и сразу же залить им банки с капустой. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 40 минут, литровые – 50–55 минут. Закатать. Хранить в прохладном темном месте.

174. Огурцы, консервированные с уксусом

Приправы на трехлитровую банку: *2 зубчика чеснока, кусочек свежего красного жгучего перца, 10 горошин душистого перца, 2 столовые ложки сухого укропа, 1 столовая ложка тертого корня хрена, 5 сушеных листьев черной смородины, 2–3 столовые ложки 9 %-го уксуса.* Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки крупной соли, 2 столовые ложки сахара (на трехлитровую банку требуется 1,5 л заливки).*

Свежие крепкие огурцы замочить на сутки в ведре с холодной

водой. Затем промыть и уложить в трехлитровые банки вместе со всеми приправами, кроме уксуса. Залить банки с огурцами и специями крутым кипятком (без соли) и оставить, пока из огурцов не выйдут пузырьки воздуха. После этого слить воду из банок с огурцами в кастрюлю, на каждый литр добавить норму сахара и соли (по 2 столовых ложки), вскипятить. В каждую банку с огурцами влить по 2–3 столовых ложки 9 %-го уксуса и залить доверху кипящей заливкой. Прикрыть банки прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать на слабом огне 5-10 минут (до закипания греть кастрюлю на сильном огне). Достав банки из воды, немедленно закатать их, обернуть бумагой, перевернуть, накрыть шубой и оставить так до полного остывания.

175. Огурцы соленые, консервированные с уксусом

1 кг соленых огурцов, 30 г свежего укропа (или 10 г сухих семян укропа или тмина), 5 г зелени эстрагона, 2 зубчика чеснока, 5 г корня хрена, 1 г черного перца, 1 г красного острого перца, 5 г семян горчицы, 0,5 г душистого перца. Заливка: *на 1 л рассола, в котором солились огурцы, – 60 мл столового уксуса.*

Твердые соленые огурцы тщательно вымыть и уложить в банки вместе со свежими приправами (укропом, чесноком, хреном, эстрагоном, перцем). Рассол, в котором солились огурцы, процедить, довести до кипения, добавить черный и душистый перец, горчицу, уксус и залить им огурцы в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

176. Консервированные патиссоны с мятой

На литровую банку: *500 г патиссонов, 6 г хрена, 6 г сельдерея, 1 г мяты, 10 г укропа, 3 г петрушки, 1 г чеснока, 10–15 горошин черного перца, 1/4 красного стручкового перца, 1 лавровый лист.*

Заливка: *500 мл воды, 1 чайная ложка уксуса, 1/2-1 чайная ложка соли.*

Бланшировать подготовленные патиссоны в кипящей воде 3–5 минут. Остудить, опустив на 5 минут в холодную воду. После охлаждения крупные патиссоны разрезать на части. Приготовить заливку из воды, соли, уксуса. Уложить на дно банки половину зелени и пряностей. Плотно уложить патиссоны. Сверху выложить вторую половину зелени и пряностей.

Стерилизовать: литровые банки – 8-10 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Банки закатать и остудить, поставив ненадолго сначала в теплую, а затем в холодную воду.

177. Перец в томатном соке по-болгарски

Заливка: *на 1 л томатного сока – 25–30 г соли.*

Красный мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Опустить плоды в кипящую воду на 1–5 минут, после чего сразу охладить в холодной воде. Вставить перцы один в другой и плотно уложить в банки.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 30–35 минут, литровые – 35–40 минут.

178. Перец в томатном соке по-чешски

10 кг сладкого перца, 100–150 г корня хрена, 150–200 г чеснока, 40–50 г зелени укропа.

Заливка: *на 1 л томатного сока – 25–30 г соли.* Подготовить перец *(см. предыдущий рецепт)*. Корень хрена очистить и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, зелень нарезать. Приправы положить на дно банок и затем сверху.

Перец плотно уложить в банки, вкладывая один плод в другой. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 30–40 минут, двух– и трехлитровые – 50–60 минут. Закатать.

179. Помидоры с мятой

5 кг помидоров, 60 г зелени укропа, 25 г листьев хрена, 2–3 зубчика чеснока, 25 г зелени петрушки, 2 чайные ложки рубленых листьев мяты, 2 лавровых листа, 1 чайная ложка острого красного перца, 3 горошины черного перца. Заливка: *на 1 л воды – 150–200 мл столового уксуса, 50 г соли.*

Отобрать и вымыть красные помидоры, лучше сорта «Дамские пальчики». Разложить по банкам. Зелень вымыть, нарезать, красный перец разрезать на несколько узких полосок, зубчики чеснока – на 3–4 части каждую. Приправы и специи вложить в банки поверх помидоров. Залить горячей заливкой.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 5 минут, литровые –

10–12 минут. Закатать.

180. Помидоры очищенные в собственном соку (способ 1)

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 50 г сахара, 80 г соли.

Мелкоплодные помидоры на 1–2 минуты опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной, снять кожицу и уложить в банки по плечики.

Далее делать, как указано в *рецепте «Помидоры в собственном соку».*

181. Помидоры очищенные в собственном соку (способ 2)

Спелые, но неповрежденные помидоры нарезать и пропустить через соковыжималку. Сок слить в эмалированную посуду, посолить (на 1 л жидкости – 1 столовая ложка соли) и довести до кипения.

Мелкие мясистые помидоры опустить в дуршлаге на 1–2 минуту в кипящую воду, быстро вынуть и погрузить в холодную воду.

Охлажденные помидоры очистить остроконечным ножом, плотно уложить в про стерилизованные банки и залить кипящим соком. Банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации.

Когда вода в кастрюле закипит, пол-литровые банки сразу вынуть и закатать, литровые выдержать в кипящей воде 4–5 минут, трехлитровые – 8-10 минут и затем закатать.

182. Помидоры очищенные консервированные

Заливка: *на 1 л воды —20–40 г сахара, 15–20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты.*

Зрелые помидоры мелкоплодных сортов на 1–2 минуты опустить в кипящую воду, сразу охладить в холодной и снять кожицу.

Для улучшения вкуса готового продукта в каждую литровую банку влить 2 столовые ложки растительного масла.

Затем уложить очищенные помидоры, налить горячую заливку и пастеризовать *(см. рецепт «Помидоры в собственном соку»).*

183. Очищенные помидоры, консервированные дольками

Заливка: *на 1 л воды – 20–40 г сахара, 15–20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты.*

Для этих консервов пригодны только помидоры с мясистой мякотью.

Плоды опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожицу.

Очищенные помидоры разрезать на 2–4 части, уложить в банки, не уплотняя, и заполнить кипящей заливкой. Пастеризовать при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

184. Очищенные помидоры, консервированные дольками, в собственном соку

Заливка: *на 1 л томатного сока – 10–30 г сахара, 5–7 г соли.*

Подготовленные помидоры уложить в банки *(см. предыдущий рецепт)*.

Свежеприготовленный томатный сок довести до кипения, растворить в нем соль и сахар и вылить в банки. Пастеризовать при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

185. Свекла, консервированная с луком

1 кг свеклы, 250 г репчатого лука, по 0,4 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, 180 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 60 г соли.*

Свежую свеклу вымыть и варить 1,5–2 часа. Дать остыть, очистить и нарезать кубиками или пластинками толщиной 7–8 мм.

Лук очистить и нарезать кружочками толщиной 4–6 мм. Нарезанную свеклу уложить в банки, переложить луком и пряностями. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 40 минут, литровые – 50 минут. Использовать для приготовления салатов, винегретов, гарниров.

186. Фасоль в томатном соусе

1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г зрелых помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.

Стручки вымыть, обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу же охладить в холодной воде. Затем фасоль плотно уложить в банки.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить под крышкой и протереть через сито.

В сок добавить по вкусу соль и сахар, довести до кипения и залить в банки с фасолью.

Пастеризовать при температуре 90 °С (литровые банки – 50–55 минут).

Любителям щегольнуть

187. Капуста белокочанная квашеная пастеризованная

Квашеную капусту пастеризуют через 10–15 дней, когда процесс квашения уже закончится.

Отделить капусту от рассола, тщательно осмотреть и удалить зеленые части листьев, а также грубые куски кочерыжек и плотно уложить в банки. Рассол собрать в отдельную посуду, профильтровать и подогреть. Горячим рассолом залить капусту и пастеризовать при температуре 85–90 °С: пол-литровые банки – 8-10 минут, литровые – 10–12 минут.

При консервировании соотношение капусты и рассола должно быть не менее 3: 1. Поэтому сока надо взять больше или добавить к нему 2 %-ный раствор соли.

188. Огурцы соленые, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8–2 л красносмородинового сока, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Рассол: *на 10 л воды – 200–250 г соли.*

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 3–5 минут, литровые – 8, трехлитровые – 12–15 минут.

189. Стерилизованные квашеные огурцы

Свеже собранные огурцы (лучше длиной 8-12 см), черный перец горошком, душистый перец, лавровый лист, кружочки хрена, веточки молодого укропа, кружочки лука, вишневый лист.

Заливка: *на 1 л воды – 50–60 г соли.*

Огурцы замочить на 1 час в холодной воде, затем хорошо промыть в нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой. Огурцы обсушить, в нескольких местах проткнуть вилкой и сложить в банки (можно в керамическую или эмалированную удобную посуду), перекладывая веточками укропа, нарезанным луком, пряностями, кружочками хрена, вишневыми листьями. Сверху прижать огурцы хорошо промытой банкой, наполненной водой, или подготовленным камнем, залить холодной или горячей заливкой на 3 см выше уровня уложенных огурцов, посуду накрыть крышкой и оставить огурцы заквашиваться при температуре 15–20 °С.

Через 2–3 недели, когда огурцы заквасятся, их надо стерилизовать. Осторожно перелить рассол в чистую посуду так, чтобы в нее не попали ни пена, ни осадок. Огурцы быстро сполоснуть под проточной водой, переложить в банки для стерилизации, залить рассолом, который можно слегка подсластить или подкислить (или разбавить водой). К огурцам можно добавить пряности.

Банки объемом 0,7–0,9 л стерилизовать 30 минут, после чего немедленно закатать и быстро охладить.

190. Корнишоны соленые по-чешски

10 кг огурцов, 60–70 г листьев черной смородины или винограда, 60 г листьев дуба или вишни, 60 г зелени укропа, 50 г корня хрена.

Заливка: *на 10 л воды – 200–300 г сахара, 300–500 г соли, 15–20 г винной или лимонной кислоты.*

Свеже собранные корнишоны тщательно вымыть, наколоть в 8-10 местах и вымочить в течение 2–3 часов в холодной воде. Подготовленные плоды вертикально уложить в банки один к другому. Приправы положить на дно и затем сверху. Наверх положить кружок и гнет. Залить холодной заливкой и оставить на 1–3 дня при температуре 18–20 °С. Затем перенести огурцы в холодное место.

Через 25–30 дней стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15–20 минут.

191. Квашеные огурцы с семенами горчицы

3 кг мелких огурцов, специи, 1 чайная ложка семян горчицы. Заливка: *2 л воды, 20 г сахара, 60 г соли, винная кислота на кончике ножа.*

Огурцы вымыть, обрезать концы, замочить в холодной воде на 2 часа. Наколоть их вилкой с тонкими зубцами и плотно уложить в банку, перекладывая веточками укропа, вишневыми или виноградными листьями, горошинами перца и семенами горчицы.

Залить огурцы теплым раствором воды с сахаром, солью и винной кислотой. Накрыть банку полотняной тряпочкой, перевязать, поставить в помещение с температурой около 20 °С. После закисания огурцы перенести в более прохладное помещение. Периодически добавлять заливку и снимать образующуюся пену. Через 1–2 недели огурцы ополоснуть водой и переложить в чистые банки, добавив заливку. Пастеризовать 30 минут при температуре 80 °С.

192. Перец сладкий в томатном пюре

Спелые перцы промыть, освободить от плодоножек, перепонок и семян, еще раз хорошо промыть, уложить в стерильные банки, вложив один стручок в другой, чтобы плотнее заполнить пространство, банки залить горячим томатным пюре.

Приготовление пюре. Помидоры промыть, нарезать, пропустить через мясорубку, протереть через сито. Томатное пюре вылить в кастрюлю и проварить так, чтобы объем его уменьшился в 2–3 раза, после чего посолить (1 столовая ложка соли на 1 л пюре).

Банки прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать 15 минут. Закатать.

193. Помидоры в яблочном пюре

5 кг помидоров, 5 кг яблок, 10 г имбиря, 50 г сахара, 20 г соли.

Яблоки кислых сортов промыть, нарезать дольками, распарить в кастрюле с небольшим количеством воды, протереть через сито, добавить соль, сахар, имбирь. Помидоры промыть, наколоть несколько раз, выложить в банки и залить приготовленным горячим яблочным пюре. Банки пастеризовать

25–30 минут при температуре 85–90 °С, закатать крышки и поставить в прохладное место на хранение.

Закуски из сырых овощей

194. Закуска из квашеной капусты

1,5 кг квашеной капусты, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука.

Заливка: *на 1 л воды – 30–40 г соли, 50 г сахара, 3–4 лавровых листа, 10–12 горошин черного перца, 3–4 горошины душистого перца.*

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду, остудить в холодной воде и сразу снять кожицу. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15–20 минут, литровые – 25–30 минут.

195. Салат из перца

Заливка: *на 1 л воды – 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.*

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной.

Нарезать перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 12–15 минут, двух– и трехлитровые – 30–35 минут.

196. Салат из перца с помидорами

Сладкие перцы (в расчете на 5 литровых банок), 5 луковиц, 1 морковь.

Заливка: *2 л сока свежих помидоров, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, несколько горошин черного и душистого перца, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, соль по вкусу.*

Перцы вымыть, очистить от семян, снова промыть, разрезать

пополам, опустить на 5 минут в кипящую воду. Процедить через дуршлаг. Лук нарезать кольцами, морковь– соломкой или тонкими кружочками. Разложить перцы вместе с луком и морковью по литровым стерилизованным банкам.

Приготовление заливки. Натереть спелые помидоры на терке так, чтобы получилось 2 л сока, добавить сахар, масло, перец, уксус, соль. Вскипятить и залить подготовленные банки с овощами.

Стерилизовать 15–20 минут, закатать.

197. Салат из перца по-болгарски

4 кг зеленых помидоров, 3,5 кг сладкого перца, 2,5 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 100–120 мл столового уксуса, 30 г молотого черного перца.

Перец вымыть, 1–2 минуты бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5–8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень измельчить.

Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 20 минут).

198. Паприкаш

9 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 50–60 г зелени петрушки.

Заливка: *на 1 л томатного сока – 20 г соли (1 столовая ложка без горки).*

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3×4 см. Бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелко-плодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки.

Нарезанную зелень положить на дно. Если помидоры крупные, нарезать их дольками и положить на дно и поверх перца.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 50–60 минут). Закатать. Хранить в прохладном месте.

199. Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг репчатого лука.

Заливка: на 1 л воды – 50 г сахара, 30–40 г соли, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15–20 минут, литровые – 25–30 минут.

200. Зеленые помидоры, фаршированные по-молдавски

1 кг зеленых помидоров, 40 г чеснока, 150 г зелени пастернака или сельдерея, 20–25 г соли.

Зеленые помидоры среднего размера вымыть и с каждого срезать вокруг плодоножки кружок толщиной 2–3 мм. Зелень вымыть холодной водой и измельчить. В семенные гнезда каждого помидора вставить 1–2 зубчика чеснока, на срез уложить зелень, посолить и накрыть срезанными кружочками.

Подготовленные таким образом помидоры плотно уложить в посуду с широким горлом, покрыть деревянной крышкой или тарелкой и положить гнет. Сверху посуду накрыть марлей и поставить в холодное место.

Если нет условий для холодного хранения, помидоры лучше стерилизовать. Для этого через 4–5 дней слить сок, прокипятить и фильтровать.

Помидоры переложить в стеклянные банки и залить горячим соком. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5–7 минут, литровые – 8-10, трехлитровые – 25 минут. Закатать.

Хранить в темном месте.

201. Зимний салат из помидоров (без соли)

Зрелые, но крепкие помидоры нарезать дольками. Разложить в стерилизованные литровые банки, слегка потряхивая, чтобы уплотнить помидоры (но не очень туго). Залить оставшимся при нарезке соком, прикрыть прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать 10 минут с момента закипания на слабом огне. Закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Зимой при подаче к столу салат посолить, добавить лук, чеснок, сметану или растительное масло. Этим салатом можно также заправлять супы.

202. Стерилизованная заготовка для овощного супа

800 г моркови, 400 г цветной капусты, 150 г петрушки (корня), 50 г сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 300 г салатного перца, лимонная кислота (или лимон), молотый черный перец, соль по вкусу.

Нарезанные морковь, корень петрушки и сельдерея, салатный перец по отдельности бланшировать 3 минуты в кипящей воде, охладить в холодной.

В подготовленные банки уложить лук, морковь, петрушку, перец сладкий, зелень и цветную капусту, добавить в каждую банку по 1 чайной ложке соли, растертый чеснок и 1/4 лимона или 1 г лимонной кислоты.

Банки залить кипящей водой, оставшейся от бланшировки овощей, накрыть крышкой, поставить в кастрюлю с подогретой до температуры 50 °С водой, добавить на каждый литр воды 350 г кухонной соли и стерилизовать при температуре 100 °С пол-литровые банки 75 минут. Использовать для приготовления овощных супов, добавляя перед самым концом варки и кипятя еще 4–5 минут. Соль и молотый черный перец добавить по вкусу.

203. Фасоль стручковая острая

1 кг лопаток фасоли, 250 г очищенного чеснока, 3 стручка свежего острого перца, спелые помидоры, соль.

Стручки фасоли молочно-восковой спелости с широкими (примерно в два пальца) лопатками очистить от «ниток» и зерен, положить в кипяток. Вынуть, как только вода начнет закипать, разложить на полотенце и подсушить. Чеснок и перец пропустить через мясорубку, посолить (50 г соли на 1 кг).

На дно эмалированной кастрюли положить слой перца с чесноком и солью, свежие резаные помидоры, слой фасолевых лопаток, снова смесь и т. д.

Сверху посуду накрыть чистой льняной тряпицей, положить гнет. Через неделю блюдо будет готово.

Для длительного хранения переложить смесь в стеклянные банки, простерилизовать: литровые банки – 20 минут. Закатать.

Консервированные овощные закуски без уксуса

Традиционные рецепты

204. Приправа пряная

7 кг зрелых помидоров, 350 г репчатого лука, 200 г сахара, 65 г соли, 3 г молотого красного перца, 1,5 г молотого черного перца, 1,5 г молотой корицы.

Зрелые красные помидоры вымыть, разрезать каждый на 4–6 частей, смешать с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, молотым красным перцем, корицей и черным перцем. Смесь уваривать на слабом огне до тех пор, пока лук не станет мягким, затем протереть через дуршлаг, снова нагреть и кипятить 8-10 минут. Разлить в горячем виде в подготовленные банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут. Использовать как соус к рыбным, мясным и овощным блюдам.

205. Паста томатная пастеризованная

3 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15–25 г соли, 3–4 г семян горчицы, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 1 чайная ложка молотого красного острого перца.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через редкое сито или дуршлаг.

В томатный сок добавить измельченный сечкой лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на 1/3. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут, после чего разлить в банки и пастеризовать при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 25 минут.

206. Лютеница стерилизованная

10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 15 г молотого острого красного перца, 20–30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 2,5 стакана

растительного масла, 150–200 г сахара, 120 г соли.

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена и мелко нарезать. Опустить перец в кипящую воду и варить до готовности, затем протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, по до греть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень нарезать мелкими кусочками.

Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец, чеснок, зелень и растительное масло.

Разлить горячую смесь в банки и стерилизовать литровые банки 45–50 минут.

К праздничному столу

207. Баклажаны, жаренные кружочками, с лимоном

1 кг баклажанов, 1/2 лимона, 50 г петрушки, подсолнечное масло для жаренья, 2 столовые ложки соли.

Баклажаны вымыть, дать стечь воде, нарезать кружочками, присыпать солью, выдержать 20 минут, чтобы удалить горечь, тщательно вымыть, дать стечь воде и обжарить в горячем масле с двух сторон.

Обжаренные кружочки баклажанов немного охладить и уложить в подготовленные банки, переложив тонко нарезанными пластинками свежего лимона (из расчета 1/4 лимона на пол-литровую банку) и зеленью петрушки (25 г петрушки на такую же банку).

Залить прокаленным и охлажденным до температуры 70 °С подсолнечным или оливковым маслом.

Банки наполнить на 2 см ниже горлышка. Наполненные банки накрыть подготовленными крышками и стерилизовать: пол-литровые – 90 минут, литровые – 110 минут. После стерилизации немедленно укупорить и охладить.

208. Баклажанная икра

1 кг баклажанов, 2 моркови, 2 луковицы, 2–3 сладких болгарских перца, 2 красных спелых помидора, растительное масло, пряности и приправы, соль.

Спелые крепкие баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле, положить в

эмалированную чугунную посуду. Морковь, сладкий перец, репчатый лук и помидоры промыть, очистить, нарезать, морковь натереть на крупной терке.

Все овощи порознь обжарить в растительном масле, затем присоединить к обжаренным баклажанам. Посолить, добавить черный молотый или горошком перец, нарезанный и обжаренный в масле корень сельдерея и другие пряные добавки, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 минут.

Горячую баклажанную икру расфасовать в стерильные сухие банки, закатать стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать 25–30 минут, после чего банки извлечь, остудить.

Хранить в холодном сухом помещении.

209. Икра баклажанная с овощами

На литровую банку: *1 кг баклажанов, 200 г репчатого лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г подсолнечного масла, 200 г зелени петрушки, перец, сахар, соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и дать полежать 30 минут. Затем отжать, переложить в глубокую посуду с растительным маслом и, помешивая, припустить до мягкости. Лук нарезать тонкой соломкой и спассеровать с тертой морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Помидоры вымыть, ошпарить, очистить от кожицы, нарезать и в отдельной посуде припустить с маслом. После этого овощи смешать, посолить, поперчить, подсластить и варить 5 минут.

Горячую массу переложить в банки, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

210. Икра из баклажанов с перцем

На 14–15 пол-литровых банок: *5 кг баклажанов, 1,5 кг моркови, 2,5 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 4–5 кг помидоров, соль по вкусу.*

Синие баклажаны, перец и морковь очистить от кожуры, а у перца еще удалить семена; пропустить через мясорубку. Лук поджарить, томаты протереть. Если томат очень жидкий, уварить. Все смешать и тушить 30–40 минут. Расфасовка и стерилизация производятся, как указано в предыдущем рецепте.

Перед подачей на стол можно добавить чеснок.

211. Баклажаны или кабачки в томатном соусе с овощным фаршем

На 10 пол-литровых банок: *5,5 кг кабачков или баклажанов.* Для фарша: *450 г моркови, 100 г белого корня, 150 г репчатого лука, по 20 г петрушки и укропа, перец горький и душистый молотый по вкусу, 30 г соли.*

Заливка: *2 л воды, 800 г томатной пасты, 50 г сахара, 40 г соли.*

Баклажаны или кабачки вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить в подсолнечном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Отдельно приготовить фарш и заливку.

Приготовление фарша. Морковь и белый корень нарезать лапшой и потушить на сковороде. Отдельно обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета нарезанный кружочками лук. Тушеную морковь, белый корень и обжаренный лук смешать с зеленью петрушки и укропа. *Приготовление заливки.* Растворить в воде и прокипятить томатную пасту, сахар и соль.

В подготовленные банки влить горячий маринад, в каждую добавить по 1 столовой ложке разогретого подсолнечного масла, затем (заполнив каждую до половины) – баклажаны или кабачки, вслед за этим фарш, а сверху – баклажаны или кабачки (банка должна быть заполнена на 2 см ниже края). Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 50 минут, литровые – 70 минут.

212. Икра из кабачков царская

На 10 л икры: *7 кг очищенных кабачков, 2 кг очищенных помидоров, 1 кг баклажанов, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 2 шт. сладкого (болгарского) перца, 100 г корней петрушки, 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка молотого черного перца, 5 столовых ложек (с горкой) соли, растительное масло для жаренья.*

Отобрать недозрелые ровные кабачки, очистить, нарезать толстыми кружками (3–4 см толщиной), обжарить на сковороде в кипящем масле. Баклажаны запечь в духовке, снять кожицу, измельчить и поджарить в масле вместе с нарезанными морковью, петрушкой, перцами и луком. Спелые помидоры

ошпарить, снять кожицу, протереть через сито в кастрюлю, приправить молотым перцем и солью и уварить. Когда все овощи остынут, пропустить их через мясорубку, положить в большую кастрюлю с уваренной томатной пастой, посолить, добавить сахар, все хорошо вымешать и поставить на слабый огонь вариться. Готовность определяется по вкусу. Разложить икру в пол-литровые банки, накрыть прокипяченными жестяными крышками, стерилизовать 25 минут с момента закипания воды и закатать.

213. Перец в растительном масле по-болгарски

5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг репчатого лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 70 г сахара, 80 г соли.

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2 × 4 см и слегка поджарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем, помешивая, добавить в помидоры соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень.

Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 40 минут.

214. Перец печеный

1 кг сладкого перца, 75-100 г растительного масла, 15 г соли.

Зрелый мясистый перец натереть растительным маслом и испечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от кожицы, вырезать семена, вставить один в другой и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Растительное масло довести до кипения, кипятить несколько минут, охладить до температуры 70 °С и вылить в банки с перцем. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 45 минут, литровые – 60 минут.

215. Перец, фаршированный по-болгарски

4,3 кг сладкого перца, 2,8 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, по 150 г кореньев пастернака, петрушки и сельдерея,

по 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, по 100 г соли и сахара, 15 г молотого красного острого и 10 г молотого черного перца.

Перец вымыть, вырезать семена, бланшировать плоды 2–3 минуты в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками и поджарить по отдельности в растительном масле. Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень смешать, пересыпать половиной нормы соли, хорошо перемешать. Полученным фаршем плотно заполнить перец.

Помидоры мелко нарезать и подогреть до кипения, затем добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец. Томатную массу варить на слабом огне 5 минут, после чего залить ее в банки с уложенным в них фаршированным перцем.

Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 60–70 минут.

216. Пюре из помидоров и перца

1–1,5 кг красных мясистых помидоров, 8-10 шт. сладкого перца, 1–2 стручка горького перца, соль по вкусу.

У плодов перца удалить плодоножки и сердцевины, помидоры нарезать дольками, положить в эмалированную кастрюлю, сварить до готовности, охладить и протереть через сито или дуршлаг, посолить, снова варить до густоты. Готовое пюре уложить в простерилизованные банки, накрыть крышками, стерилизовать 15–20 минут и укупорить. Перед употреблением заправить подсолнечным маслом, уксусом, растертым чесноком. Подавать в качестве гарнира к мясу, котлетам, шашлыкам.

217. Красные помидоры с перцем

7,5 кг помидоров, 5 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 70 г сахара, 80 г соли.

Перец вымыть, удалить семена, нарезать кусочками и слегка поджарить на растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и тоже поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем, помешивая, добавить в помидоры соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до

кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать литровые банки 40 минут.

218. Помидоры, фаршированные по-болгарски

6,5 кг помидоров, 4 кг моркови, 600 г репчатого лука, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца. Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложечки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры нарезать дольками и вместе с выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 минут, непрерывно помешивая. Соус для заливки готов.

Лук очистить, нарезать полосками шириной 3–4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарить их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до температуры 85–90 °С соусом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 60 минут.

219. Икра-ассорти (способ 1)

3 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г репчатого лука, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Все овощи жарить по очереди, помидоры – последними. Затем все вместе переложить в кастрюлю и тушить 40 минут. Переложить икру в стерильные банки, стерилизовать, закатать.

220. Икра-ассорти (способ 2)

На 1 кг готовой продукции: *950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г репчатого лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томат-пюре.*

Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук вымыть, очистить, мелко нарезать. Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук желтым, добавить соль и томат-пюре. Охладить массу до температуры 60–70 °С, разложить в банки и стерилизовать.

221. Овощная закуска

700 г сладкого перца (салатного), 600 г репчатого лука, 500 г баклажанов, 500 г моркови, 50 г зелени, 1 кг уваренной томатной массы, 5 стручков горького перца, 5 горошин душистого перца, 600 мл растительного масла, 200 г муки, 90 г соли.

Спелые баклажаны фиолетовой окраски вымыть кипяченой водой, отрезать плодоножку и чашелистики и нарезать кружочками толщиной 20–30 мм по длине плода. Обвалять в муке и обжарить в масле.

Сладкий толстостенный перец вымыть в проточной воде, удалить плодоножки с семенами, сполоснуть и нарезать кусочками.

Морковь, лук и зелень вымыть в проточной воде, морковь и лук очистить и нарезать: морковь – соломкой, лук – кольцами. Обжарить в растительном масле. Оставшиеся после сортировки и мойки грубые стебли и листья мелко изрубить ножом.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, разрезать на части, проварить в кастрюле до размягчения и протереть через дуршлаг для удаления кожицы и семян. Полученную томатную массу вылить в кастрюлю и уварить до половины первоначального объема, добавить все обжаренные овощи, зелень, соль, перец горький и душистый и тушить на слабом огне 60 минут.

Овощную заготовку горячей расфасовать в подогретые банки, стерилизовать: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 80 минут с начала закипания. Подавать к мясным блюдам.

Диетические закуски (без уксуса, сахара и соли)

222. Печеные баклажаны с перцем

На 1 пол-литровую банку: *1–2 баклажана, 4–5 сладких перцев, 1 помидор средних размеров.*

На дно стерилизованной банки положить разрезанный на 4–6 частей помидор, затем – печеные баклажаны, а сверху – печеные перцы (перцы перед запеканием очистить от семян).

Уксус не добавлять. Банки наполнять плотно, без воздушных промежутков. Наполненные банки прикрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 60–70 минут, литровые – 75 минут. Банки закатать, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Эти консервы – прекрасная заготовка для икры: содержимое банки выложить на тарелку, измельчить ножом, добавить мелко нарезанный салатный репчатый лук, черный молотый перец, растительное масло.

223. Баклажаны с овощами

2,5 кг баклажанов, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г белых кореньев (петрушки и сельдерея), 400 г растительного масла, черный молотый перец по вкусу. Баклажаны опустить на 5 минут в кипящую воду и, когда вода стечет, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжарить в растительном масле в течение 10 минут, дать стечь маслу, добавить черный молотый перец, перемешать. Мелко нарезать морковь, лук, коренья и слегка припустить на растительном масле, смешать с баклажанами.

Разложить полученную массу в сухие стерилизованные пол-литровые банки и залить маслом, на котором все жарилось.

Стерилизовать 8 минут, закатать, оставить на сутки.

224. Баклажаны с овощами в томате

4 кг зрелых баклажанов средних размеров, 2 кг зрелых красных помидоров, 400 г сладкого перца, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, по 25 г зелени петрушки и укропа, 10 горошин черного горького перца, 3 горошины душистого перца, растительное масло, пшеничная мука.

Баклажаны вымыть, срезать концы, нарезать полукольцами толщиной 2–3 см, обвалять в муке и обжарить в масле до полуготовности.

Мясистый сладкий перец очистить от семян, нарезать квадратиками. Морковь очистить и нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Вымытую зелень мелко нарезать.

Помидоры нарезать тонкими ломтиками, разварить под крышкой, протереть через сито. Полученную массу уварить наполовину, часто помешивая. В уваренную томатную массу

опустить обжаренные баклажаны и нарезанные овощи, добавить черный и душистый перец. Тушить на слабом огне под крышкой около 60 минут. В горячем виде разложить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 80 минут.

225. Кабачки в томатном соусе

1,5 кг кабачков, 250 г моркови, 50 г репчатого лука, 30 г белых кореньев (петрушки, сельдерея, пастернака),5 г зелени петрушки, 400 мл (2 стакана) томатного соуса, 100 г растительного масла.

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками толщиной 1,5–2 см. Морковь и белые коренья вымыть, очистить, снова вымыть и измельчить. Репчатый лук очистить, нарезать кольцами. Все овощи обжарить на растительном масле. Зелень вымыть, отсушить, мелко нарезать и смешать с обжаренными овощами. Приготовить и вскипятить томатный соус.

В горячие стерилизованные банки налить немного соуса, уложить по плечики подготовленные овощи, сверху залить кипящим томатным соком, прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 50 минут, литровые – 90 минут. Банки закатать крышками, перевернуть, оставить на сутки.

Молодой хозяйке

Овощные закуски из сладкого перца, баклажанов и кабачков лучше стерилизовать не в кипящей воде, температура кипения которой 100 °С, а в насыщенном растворе поваренной соли (400 г соли на 1 л воды) – температура его кипения около 180 °С, благодаря чему время стерилизации можно немного сократить

226. Перец в томатном соке

1 кг подготовленного сладкого перца (около 1,3 кг свежего), 1 л томатного сока или протертых помидоров.

Отобрать зрелые, здоровые, мясистые перцы, вымыть, вырезать плодоножки и семенники, бланшировать до полуготовности (5–9 минут) в небольшом количестве кипящей воды.

Дать воде стечь, выложить горячие перцы в подготовленные банки и залить кипящим томатным соком (или кипящими протертыми помидорами), накрыть крышками и стерилизовать в

кипящей воде: пол-литровые банки – 30–35 минут, литровые — 35–40 минут. Банки закатать, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

227. Помидорчики очищенные

Для этих консервов рекомендуется брать сорта с мелкими зрелыми плодами овальной, сливовидной или грушевидной формы, без дефектов.

Дефектные плоды (недозревшие, перезревшие, мягкие, вялые, ребристые и т. д.) можно использовать для приготовления томатного сока на заливку или же томатного пюре. Помидоры вымыть, положить в дуршлаги опустить в горячую воду (95–98 °С) на 1–2 минуты, затем дуршлаг с помидорами быстро опустить в холодную воду тоже на 1–2 минуты. Поверхность помидоров покрывается трещинками, и тогда довольно легко снять с них кожицу – руками или с помощью ножа. Очищенные от кожицы помидоры плотно, без воздушных промежутков, уложить в стерилизованные банки.

Если воздушных пузырей в банках нет, их не требуется дополнительно заливать водой или соком, а сразу стерилизовать. Если же воздушные прослойки имеются, долить банки горячей водой или горячим томатным соком (на сок взять дефектные помидоры, протереть их через сито и прокипятить).

Время стерилизации: пол-литровые банки – 35 минут, литровые – 40 минут. В двух– или трехлитровых банках консервировать очищенные помидоры не рекомендуется.

228. Помидорчики неочищенные

За основу берут предыдущий рецепт. Но помидоры, консервируемые вместе с кожицей, не бланшируют. Их накалывают в нескольких местах иглой или острым лезвием ножа и сразу укладывают в подготовленные банки – плотно, но без нажима, чтобы они не деформировались. Затем их заливают горячей протертой томатной массой и стерилизуют: пол-литровые банки – 35 минут, литровые – 40 минут, двух– и трехлитровые – 60 минут.

229. Зеленые помидоры с луком и морковью

На литровую банку: *5–6 крупных зеленых помидоров, 2 луковицы, 2 моркови, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 60 г растительного масла.*

Лук мелко нашинковать, помидоры нарезать дольками, морковь – кружочками, зелень тоже мелко нарезать.

Все это сложить в кастрюлю, залить растительным маслом и тушить 30 минут.

Добавить толченый чеснок, тушить еще 10 минут, переложить в стерилизованную литровую банку и стерилизовать в кипящей воде 15 минут. Банки закатать и перевернуть.

230. Зимние щи

На пол-литровую банку: 250 г квашеной капусты (или по 125 г квашеной и свежей белокочанной), 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 30 г белого корня петрушки и сельдерея, 10 г зелени, 10 г томатной пасты, 5 г чеснока, 3–4 зернышка от жгучего красного перца, 1 лавровый лист.

У квашеной капусты удалить зеленые и грубые части листьев. Если капуста очень кислая, ее надо отжать или наполовину заменить свежей капустой. Морковь и белый корень (петрушку, сельдерей) вымыть, вырезать поврежденные части, срезать концы, варить 20–25 минут, потом охладить водой, очистить и нарезать соломкой. Лук, чеснок и зелень очистить, ополоснуть и мелко нашинковать. Сложить все овощи и зелень в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды и кипятить 5–6 минут. Затем разложить смесь в подготовленные банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 12–14 минут, литровые – 15–18 минут. Дальше как обычно: закатать, перевернуть, выдержать 24 часа.

Умеренно острые овощные закуски (с добавлением уксуса)

Традиционные рецепты

231. Баклажаны жареные

5 кг баклажанов, 250 мл 9 %-го уксуса, 250 г сладкого болгарского перца, 100 г чеснока, 100 г горького стручкового перца (сырого), 250 мл подсолнечного масла, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, соль. Баклажаны отварить в соленой воде до мягкости, вынуть и положить под гнет.

Через 5 часов разрезать на несколько частей и обжарить на подсолнечном масле.

Приготовление соуса. Сладкий и горький перец, а также чеснок пропустить через мясорубку, добавить 80-100 г соли, уксус, специи, остатки масла.

В банки уложить слоями баклажаны и соус. Стерилизовать пол-литровые банки 15–20 минут.

232. Баклажаны тушеные

1 кг баклажанов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 10 г соли.

Спелые баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам и запечь в духовке до готовности (до полной мягкости). Готовые баклажаны очистить от кожицы (удобнее вынуть печеную массу ложкой), массу слегка обжарить на растительном масле, добавить уксус и соль и выложить в подготовленные банки. Простерилизовать и закатать. Эти баклажаны можно использовать для приготовления икры, овощного рагу, различных закусок.

233. Икра из баклажанов

На пол-литровую банку: *500 г баклажанов, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 1 помидор, 4–5 шт. сладкого (болгарского) перца, 3/4 чайной ложки соли.*

Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожицы,

плодоножек и уложить горячими в подготовленные банки (не заполнять доверху – оставить примерно 1,5–2 см). Затем добавить соль, уксус и стерилизовать: пол-литровые банки – около 1 часа, литровые – 1 час 15 минут, немедленно закатать.

Можно добавить в баклажаны помидоры и печеный перец.

Из этого полуфабриката получается очень вкусная икра. Выложить содержимое банки на тарелку, измельчить ножом, добавить по вкусу мелко нарезанный лук, молотый черный горький перец и заправить 2 столовыми ложками подсолнечного масла.

234. Икра кабачковая (способ 1)

1 кг кабачков, 70 г репчатого лука, 60 г подсолнечного масла, 1 чайная ложка 9 %-го уксуса, 2–3 зубчика чеснока, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1–1,5 см. Обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 75 минут, литровые – 90 минут.

235. Икра кабачковая (способ 2)

1 кг кабачков, 80 г репчатого лука, 40 г подсолнечного масла, 5 г сахара, 5 г соли, 1 чайная ложка 9 %-го уксуса, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Свежие тщательно вымытые кабачки обрезать с обоих концов и нарезать кружками толщиной 1–1,5 см. Нарезанные кабачки положить в кастрюлю и на слабом огне уварить, постоянно помешивая, до половины первоначального объема. Лук нарезать пластинками или кольцами и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа мелко нарезать, чеснок растереть с солью. В уваренные кабачки добавить остальные компоненты, тщательно перемешать и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

236. Икра из перца

2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 г помидоров, 15 г кореньев петрушки, по 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 1 столовая ложка уксуса, по 2–3 г черного и душистого перца.

Перец вымыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и вырезать семена. Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема.

В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне, помешивая, еще 10 минут.

Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут. Закатать.

К праздничному столу

237. Закуска из баклажанов с помидорами и перцами

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг сладких перцев, 1 кг репчатого лука, 90 г соли и сахара, по 120 мл растительного масла и столового уксуса.

Нарезать лук кольцами, помидоры, баклажаны, перцы – дольками, добавить сахар, соль, масло, уксус, все смешать. Варить на небольшом огне 20–25 минут, разложить в горячие простерилизованные банки.

Литровые банки стерилизовать 15–20 минут. Герметично укупорить.

238. Чесночная закуска из баклажанов и перца

4 кг баклажанов, 1,5 кг сладкого перца, 400 г чеснока, по 100 г зелени петрушки и укропа, горький стручковый перец по вкусу, 500 г растительного масла.

Заливка: *на 1200 мл воды – 150 г соли, 120 мл столового уксуса.*

Баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. Отжать, положить баклажаны в глубокую посуду и обжарить на растительном масле.

Перец, чеснок, зелень укропа, петрушки, горький стручковый перец нашинковать и не перемешивать.

Остывшие баклажаны сложить слоями, перекладывая приправами, в эмалированную посуду, положить гнет и залить заливкой. Оставить на 20 часов (не более).

Затем все перемешать, сложить в подготовленные банки и стерилизовать пол-литровые банки 20 минут.

239. Морковная закуска

1 кг подготовленной моркови, 450 г очищенного репчатого лука, 1 кг свежеприготовленного томата-пюре, по 2 г корицы, гвоздики, душистого перца, 1 г перца горького, 1 головка чеснока, 300 мл столового уксуса, 250 г сахара, 350 г растительного масла, 100 г соли.

Очищенную морковь нарезать лапшой, лук – кольцами толщиной 2–3 мм, чеснок разделить на зубчики и нарезать очень мелко или измельчить на терке, гвоздику, корицу, перец душистый и горький измельчить на перцемолке.

В нагретое масло положить лук, слегка обжарить, добавить морковь и всю смесь обжарить до приобретения луком золотистого цвета.

Из спелых, красных помидоров приготовить пюре, прокипятить 5 минут, снять с огня и добавить уксус, обжаренные морковь и лук. Перемешать.

Горячую смесь разлить в подготовленные банки, накрыть лакированными жестяными крышками и стерилизовать при температуре 100 °С: пол-литровые банки – 50 минут, литровые – 60 минут.

Подавать к мясным и рыбным блюдам.

240. Фасоль с овощами по-болгарски

5 кг зеленой фасоли, 5 кг зеленых помидоров, по 1,3 кг репчатого лука и моркови, 200 г кореньев и 100 г зелени петрушки, 150 мл столового уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло.

Зеленую фасоль нарезать кусочками длиной 3–4 см, вымыть, на 3–4 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Морковь и коренья петрушки очистить, нарезать кружочками толщиной 3–4 мм и также обжарить в растительном масле. Зелень петрушки из мельчить.

Зрелые, здоровые помидоры нарезать на дольки и варить в тазу 15 минут. После этого влить уксус, посолить, добавить подготовленные овощи, довести до кипения, бросить в смесь зелень петрушки и снова довести до кипения. Черный перец положить на дно.

Разлить в горячем виде. Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 40 минут.

241. Чесночная закуска из стручковой фасоли

3 кг зеленой стручковой фасоли, 1,4 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 200 г чеснока, 100 г сахара, 60 г соли, 80 мл 9 %-го уксуса, 200 г зелени петрушки, горький перец по вкусу, 300 г растительного масла.

Фасоль промыть, обрезать кончики, стручки разрезать пополам, длинные – на 3 части. Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Перец и зелень мелко нарезать. В кастрюлю вылить помидоры с чесноком, масло, уксус, всыпать соль, сахар, опустить перец, зелень, размешать, дать вскипеть. Положить подготовленную фасоль. Хорошо перемешать, довести до кипения. Кипятить, помешивая, на среднем огне под крышкой туршевую фасоль 50 минут, спаржевую – 60 минут.

Расфасовать в горячем виде, стерилизовать 10–15 минут. Закатать.

Любителям щегольнуть

242. Закуска из баклажанов с айвой

2 кг баклажанов, 1 кг айвы, 1 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 60 г соли, 150 г сахара, 100 мл 6 %-го уксуса, 200 г чеснока, по 200 г зелени петрушки и укропа, горький перец по вкусу, 400 г растительного масла.

Баклажаны, айву (без семечек, но с кожицей) и перец нарезать. Зелень измельчить. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Приготовить заливку из уксуса, растительного масла, соли, сахара и специй.

В кипящую заливку опустить овощи. Кипятить 50–60 минут, сразу расфасовать. Литровые банки стерилизовать 15–25 минут.

243. Закуска из белокочанной капусты с помидорами

1 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 2 сладких перца, 100 г сахара, 30 г соли, 250–300 мл столового уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, из перца удалить семена и нарезать полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить гнет и оставить на 8-12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом.

Довести до кипения и варить 10 минут. Горячую смесь разложить в банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–20 минут.

244. Перец фаршированный

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г репчатого лука, 300 г моркови, 30 г кореньев петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20–25 г соли, 40–50 г сахара, 1–2 столовые ложки 9 %-го уксуса, 5–6 горошин душистого перца.

Крупные плоды сладкого перца вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Лук для фарша нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать соломкой, потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры протереть через крупное сито или дуршлаг (кожицу удалить). Томатную массу довести до кипения, варить 15 минут, добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и варить еще 10 минут. Зелень петрушки измельчить.

Растительное масло кипятить несколько минут (на водяной бане), охладить до температуры 70 °С и разлить в подготовленные банки из расчета 2 столовые ложки на литровую банку. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, пересыпать солью и заполнить этой массой подготовленный перец.

Уложить фаршированный перец в банки с маслом и залить горячей томатной массой с приправами. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 55 минут, литровые – 65

минут.

245. Помидоры, фаршированные овощами

1,6 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 250 г моркови, 25 г корня и 10 г зелени петрушки, 30–35 г соли, 40–50 г сахара, 1,5 столовых ложки 9 %-го уксуса, 5–7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, растительное масло.

600 г зрелых помидоров протереть на крупной терке, кожицу удалить. Полученную массу кипятить до исчезновения пены, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятить еще 7-10 минут. *Приготовление овощного фарша.* Петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Свежие, зрелые, средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вырезать сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с мелко измельченной зеленью петрушки и подогреть до температуры примерно 70 °С.

Подготовленные помидоры заполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить ранее приготовленным горячим соусом. Сверху налить прокипяченное (на водяной бане) в течение 5–7 минут и охлажденное до температуры 70 °С растительное масло (из расчета 2 столовые ложки масла на 1 л).

Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2–2,5 см. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 75 минут.

246. Свекольная закуска с айвой

2 кг свеклы, 1 кг айвы, 500 г сладкого перца, 300 г растительного масла, 500 г красных помидоров, 200 г сахара, 50 мл 6 %-го уксуса, 30 г соли, 200 г чеснока, петрушка, укроп, горький перец по вкусу.

Свеклу натереть на крупной терке, айву нарезать мелкими кусочками (без семян, но с кожицей), перец и зелень мелко нарезать, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. В помидоры с чесноком добавить соль, сахар, зелень, растительное масло, уксус, довести до кипения и опустить смешанные овощи.

Помешивая, кипятить 45 минут, затем сразу расфасовать в подготовленные банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки –

10–15 минут, литровые – 15–25, двухлитровые – 25–30 минут.

Маринованные овощи

Традиционные рецепты

247. Горошек зеленый натуральный с добавлением уксуса

Заливка: *на 1 л воды – 30–40 г соли, 15 г сахара, 200–250 мл 6 %-го уксуса.*

Горошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой. На среднем огне довести до кипения и кипятить 15–20 минут.

Горячий горошек разложить в стерильные банки, залить приготовленной кипящей заливкой и укупорить. Хранить в холодильнике.

248. Кабачки маринованные

Заливка: *на 1 л воды – 1 стакан 9 %-го уксуса, 40–60 г поваренной соли, 350–700 г сахара.*

На литровую банку: *1–2 лавровых листа, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек красного острого перца размером 2–3 смг, кусочек корицы.*

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2–3 см.

Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4–5 до 7–8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом. *Приготовление маринада.* В кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня.

Пастеризовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

249. Капуста белокочанная, маринованная с морковью

1 кг капусты, 50 г моркови, 5 г семян тмина или укропа, 50-100 г сахара, 25 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 300–400 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин черного и душистого*

перца.

Капусту и морковь подготовить и нашинковать, как для квашения *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»),* затем капусту смешать с солью, сахаром, тмином или укропом и отставить на 2–3 часа. Приготовить заливку и заполнить ею банки на 1/4. В банки с заливкой уложить капусту с приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки или бутылки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–25 минут.

250. Капуста белокочанная, маринованная с яблоками

1 кг капусты, 100 г яблок (антоновки), 5 г семян тмина или укропа, 50-100 г сахара, 25 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 300–400 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин черного и душистого перца.*

Капусту подготовить и нашинковать, как для квашения *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»).* Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой или кубиками. Капусту смешать с нарезанными яблоками, добавить соль, сахар, перец и отставить на 2–3 часа.

Приготовить заливку и наполнить ею банки на 1/4, уложить в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки или бутылки – 20 минут, литровые и двухлитровые – 25 минут.

251. Капуста белокочанная, маринованная с морковью и яблоками

1 кг капусты, 100 г яблок (антоновки), 5 г семян тмина или укропа, 50-100 г сахара, 25 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 300–400 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин черного и душистого перца.*

Капусту, морковь и яблоки подготовить и мариновать, как капусту, маринованную с яблоками *(см. рецепт «Капуста белокочанная, маринованная с яблоками»).*

252. Лук маринованный

Заливка: *на 1 л воды – 40 г сахара, 3 столовые ложки 9 %–ного уксуса, 10–15 горошин черного перца, 40 г соли.*

Лук вымыть и на 2–3 минуты опустить в кипящую воду. Затем быстро охладить, очистить от наружных чешуй и уложить в банки по плечики.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–20 минут.

253. Морковь маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 60–90 г сахара, 1 столовая ложка уксусной эссенции (или 150 мл 9 %-го уксуса), 50 г соли.* На литровую банку: *по 8-10 горошин душистого и черного перца, 5–7 бутонов гвоздики, 1–2 лавровых листа, кусочек корицы.*

Молодые, нежные корнеплоды тщательно вымыть, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–5 минут. Охладить морковь в холодной воде, нарезать кусочками одинаковой формы, уложить в банки по плечики, предварительно положив на дно банок пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 12–15 минут, литровые – 20–25 минут. Закатать.

254. Огурцы маринованные (классический рецепт)

Для маринования лучше всего брать средние по размерам плотные огурцы, без каких-либо повреждений. Наилучшие сорта – Нежинские, Вязниковские, Муромские. Перед маринованием огурцы нужно рассортировать по размерам, а затем каждую группу отдельно вымыть до полного удаления грязи.

Крупные огурцы с плотной мякотью и мелкими семенами можно разрезать поперек на кружки толщиной 15–20 мм или вдоль – на ломтики.

Перед укладкой огурцов в каждую пол-литровую банку положить небольшой лавровый лист, стручок красного перца, 5 бутонов гвоздики и по 3 горошины черного и душистого перца. Огурцы плотно уложить в банки, лучше рядами, чтобы вошло побольше огурцов, и залить маринадной заливкой. В пол-литровую стеклянную банку входит 350 г огурцов и 150 мл маринадной заливки. Обычно для изготовления 1 л маринадной заливки берут 1 л воды, растворяют в нем при подогревании 50 г сахара и 60 г соли.

Раствор кипятят 5 минут, затем фильтруют через фланелевую ткань и охлаждают, после чего, в зависимости от того, какой готовится маринад (острый или слабокислый) и какой крепости уксусная кислота, к заливке прибавляют то или иное количество уксусной кислоты.

Для получения 1 л маринадной заливки *для острых маринадов* берут (в граммах): уксусной кислоты (80 %-ной) – 40 воды – 820, сахара – 80, соли поваренной – 35, хрена (корня) – 2, черносмородинового листа – 2, зелени петрушки – 4, эстрагона – 3, укропа – 3, лаврового листа – 2, чеснока – 7.

Все пряности укладывают в банку вперемешку с огурцами, а сахар, соль и уксусную кислоту употребляют в виде заливки. Заливка обязательно должна покрывать огурцы. При изготовлении маринадной заливки *для слабокислых маринадов* количество уксусной кислоты уменьшается до 17 г и соответственно увеличивается количество воды. Пряности не обязательно выкладывать в банку, можно приготовить из пряностей настой и влить его в заливку. Огурцы, залитые доверху маринадной заливкой, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые и литровые банки – 5–7 минут, а трехлитровые банки – 20 минут. После стерилизации и закатки банки надо сразу охладить в холодной воде, чтобы огурцы не размягчились.

255. Огурцы, маринованные в трехлитровой банке

Специи (всего до 30 г на трехлитровую банку): *зелень петрушки, сельдерея, укропа, листья черной смородины, хрена, эстрагона, измельченный чеснок.*

Маринад (на трехлитровую банку): *1300 мл воды, по 68 горошин черного горького и душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 5 лавровых листов, 60-100 мл 6 %-го уксуса, 80 г сахара, 60 г соли.*

Отобрать здоровые огурцы, одинаковые по размеру и спелости, промыть, вымочить 6–8 часов, уложить их вертикально в стерилизованную банку, перекладывая специями.

Все компоненты маринада, кроме уксуса, кипятить в эмалированной кастрюле под крышкой в течение 10–15 минут, затем влить уксус, дать закипеть и немедленно залить в банку с огурцами до самого верха.

Прикрыть стерилизованными жестяными крышками и стерилизовать в кипящей воде 10–15 минут.

256. Огурцы маринованные салатные

10 кг огурцов, 300–500 г репчатого лука, 10–15 г семян укропа или тмина.

Заливка: *на 6 л воды – 2 л столового уксуса, 0,5–1 кг сахара, 15–20 горошин черного перца, 100–150 г соли.*

Свежие зеленые огурцы тщательно вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 6–8 мм. Пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Эту смесь плотно уложить в банки и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

257. Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 2–3 зубчика чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 150 мл столового уксуса, 50-125 г сахара, 1,5–2 столовые ложки горчицы.*

Перезрелые огурцы (семенники) очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена. Огурцы вымыть, пересыпать солью (20 г соли на 1 кг огурцов), уложить под гнетом в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10–12 часов.

Затем огурцы отделить от сока с помощью дуршлага, разрезать их на 2–4 части и уложить в банки вместе с приправами.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 15–20 минут, трехлитровые – 3035 минут.

258. Перец маринованный

Заливка: *на 1 л воды – 60-160 мл столового уксуса, 40–70 г соли, 50–80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа.*

Сладкий красный или желтый перец вымыть, на 5 минут опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной. Обрезать плоды с обоих концов и удалить семена. Стручки вставить один в другой, плотно уложить в банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–30 минут.

259. Помидоры (томаты) маринованные (классический рецепт)

Для маринования употребляют в основном средние и мелкие помидоры.

Наиболее подходящими считаются Гумберт, Сан-Марцано и другие мелкоплодные сорта с плотной мякотью и толстой кожицей.

Для маринования годятся помидоры различной степени зрелости – бланжевые, розовые и красные. Перед маринованием томаты обязательно сортируют по размерам и степени зрелости. При сортировке одновременно отбраковывают перезревшие, мягкие, подмороженные, заболевшие плоды, а также очень крупные. Затем удаляют плодоножку, помидоры промывают в холодной воде и укладывают строго по окраске и размерам в стеклянные банки возможно плотнее.

При плотной укладке в литровую банку обычно входит 650 г мелких и средних томатов и 350 мл заливки. Заливку наливают таким образом, чтобы она покрывала томаты. Пряности добавляют или непосредственно в тару, в которой производится маринование, или в виде вытяжки в маринадную заливку.

Набор пряностей и рецептура заливки такие же, как и при мариновании огурцов.

Зеленые или бланжевые томаты с плотной тканью надо перед укладкой в банки проварить в кипящей воде 1–2 минуты. Розовые и красные плоды обваривать предварительно в воде ни в коем случае не следует.

Укупоривают, стерилизуют и хранят маринованные помидоры так же, как маринованные свежие огурцы.

260. Помидоры зеленые маринованные

Заливка: *на 1 л воды – 700–900 мл столового уксуса, 200 г сахара, 60-100 г соли.*

На литровую банку: *1–2 лавровых листа, по 10–15 горошин душистого и черного перца, 10 г сухого красного острого перца.*

Зеленые, но уже нормальных размеров помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной 0,5–1 см.

На 1 кг подготовленных таким образом помидоров взять 50-100 г мелко нарезанного лука.

Помидоры и лук переложить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 6–8 часов. После этого маринад слить, а овощи плотно уложить в банки по

плечики. Маринад довести до кипения и залить им овощи в банках.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые и двухлитровые – 15–20 минут.

261. Помидоры зеленые, маринованные с луком

1 кг зеленых помидоров, 50-100 г репчатого лука. Заливка: *на 1 л воды – 700–900 мл столового уксуса, 200 г сахара, 60-100 г соли, 1–2 лавровых листа, по 10–15 горошин душистого и черного перца, 10 г сухого красного острого перца.*

Зеленые средних размеров помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной 5-10 мм. Лук мелко нарезать. Помидоры и лук переложить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 6–8 часов. После этого маринад слить, а овощи плотно уложить в банки по плечики. Маринад довести до кипения и залить им овощи в банках.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые и двухлитровые – 15–20 минут.

262. Свекла маринованная

1,2 кг столовой свеклы, 10 г хрена (корня), 1–3 г семян тмина или укропа.

Заливка: *300 мл воды, 100 г соли, 200 г сахара, 600–900 мл 9 %-го уксуса.*

Свеклу тщательно вымыть и варить в скороварке или обыкновенной кастрюле до мягкости. Еще теплые корнеплоды очистить от кожицы, нарезать кубиками, смешать с измельченным корнем хрена и семенами тмина и укропа, уложить в банки.

В горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения, добавить уксус, кипятить еще несколько минут и залить свеклу в банках. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

263. Свекла, маринованная с хреном

1 кг свеклы, 200–500 г корня хрена.

Заливка: *300 мл воды, 600–900 мл столового уксуса, 100 г*

соли, 200 г сахара.

Корнеплоды средней величины варить до размягчения, быстро охладить в воде, снять кожицу. Нарезать свеклу мелкими полосками или нашинковать. Корни хрена вымочить в воде (свежевыкопанные не вымачивают), очистить и натереть на терке или пропустить через мясорубку. Свеклу смешать с хреном, уложить в банки и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

264. Фасоль маринованная

7 кг зеленой стручковой овощной фасоли.

Заливка: *3 л воды, 500 г сахара, 500 г соли, 20 мл уксусной эссенции.*

Стручки молодой фасоли очистить от волокон, нарезать на кусочки, опустить в кипящую воду на 3–5 минут, охладить в холодной воде, разложить по банкам и залить кипящим маринадом. Затем банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 25 минут, литровые – 30 минут. Закатать.

265. Фасоль, маринованная по-чешски

Заливка: *на 1 л воды – 100–120 мл столового уксуса, 50 г сахара, 25–30 г соли.*

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики.

Залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С литровые банки 25–30 минут.

266. Хрен (или катран) маринованный

2 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или мясорубке.

На выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой – так можно избавиться от

слезотечения.

В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус, смешать с измельченным хреном, заполнить массой горячие банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 15–20 минут. Герметически укупорить.

267. Чеснок маринованный

500 г чеснока.

Заливка: *250 мл воды, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 1 чайная ложка приправы хмели-сунели.*

Чеснок очистить, разобрать на зубчики, промыть и заполнить до горлышка пол-литровую банку. Приготовить заливку, довести ее до кипения, затем залить горячим маринадом чеснок, простерилизовать банку 3–5 минут и закатать.

К праздничному столу

268. Капуста белокочанная, маринованная с клюквой или брусникой

1 кг капусты, 20 г клюквы, 20 г моркови, 5 г семян тмина или укропа, 50-100 г сахара, 25 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 300–400 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин черного и душистого перца.*

Готовить, как капусту, маринованную с морковью *(см. рецепт «Капуста белокочанная, маринованная с морковью»)*.

269. Капуста цветная маринованная

Заливка: *на 1 л воды – 160 мл 9 %-го уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.*

На литровую банку: *5–8 горошин черного перца или полстручка красного горького перца, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.*

Цветную капусту тщательно вымыть и разобрать на отдельные соцветия диаметром 3–5 см. Подготовленную капусту бланшировать 2–3 минуты в кипящей подкисленной (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсоленной воде (10 г соли

на 1 л воды), после чего сразу же остудить в холодной воде и уложить в банки соцветиями к стенкам. На дно банок положить пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 7 минут.

270. Капуста брюссельская маринованная (способ 1)

Заливка: *на 1 л воды – 300 мл 9 %-го уксуса, 60 г сахара, 0,5 г черного перца горошком, 40–70 г соли.* Брюссельскую капусту очистить от листьев, отрезать стебельки. Разрезать капусту на 4 части. Можно нашинковать. Подготовленную капусту плотно уложить в банки по плечики, залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые и двухлитровые – 25 минут. Закатать.

271. Капуста брюссельская маринованная (способ 2)

Заливка (маринад): *на 1 л воды – 4–5 столовых ложек 9 %-го уксуса, 4–5 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, по веточке эстрагона и укропа, по 1 столовой ложке сахара и соли.*

Кочанчики отварить в подсоленной воде до полуготовности (8-10 минут) и откинуть на дуршлаг для обсушивания. Переложить в чистые банки.

Приготовление заливки. Положить все специи, кроме уксуса, в кипящую воду и проварить на слабом огне 8-10 минут. После этого влить уксус, дать закипеть, немедленно процедить и влить в банки с кочанчиками. Стерилизовать трехлитровую банку 10–12 минут и закатать крышками. Через месяц хранения в темном прохладном помещении при температуре от 0 до 2 °С кочанчики приобретают приятный вкус и тонкий аромат. Используют капусту для оформления холодных блюд, в салатах, на гарнир к жареной, отварной говядине, свинине, телятине.

272. Лук, маринованный по-чешски (способ 1)

Заливка: *800 мл воды, 200 мл 9 %-го уксуса, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли.*

На литровую банку: *по 3 горошины черного и душистого перца, 1 чайная ложка горчичного семени, 2 лавровых листа.* Лук вымыть, опустить на 2–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной

воде, очистить от кроющих чешуй и уложить в банки, предварительно положив на дно пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 12–15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 35–40 минут.

273. Лук, маринованный по-чешски (способ 2)

Заливка: *на 1 л воды – 250 мл 9 %-го уксуса, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.*

На литровую банку: *1 головка чеснока, 1 чайная ложка горчичного семени, 7–8 горошин перца, 5 столовых ложек подсолнечного масла.*

Лук вымыть, опустить на 2–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, очистить и уложить в банки вместе с пряностями и специями. Залить горячим маринадом, сверху налить подсолнечное масло. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 12–15 минут, литровые – 20–25, трехлитровые – 35–40 минут.

274. Лук, маринованный по-польски

Заливка: *на 1 л воды – 2–3 столовые ложки 9 %-го уксуса, 15 горошин черного и душистого перца, 5–7 лавровых листов.*

Лук очистить, вымыть и опустить в кипящую соленую воду (120–150 г соли на 1 л воды). Кипятить 2–3 минуты, вынуть и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленным луком заполнить банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–20 минут.

275. Лучок, маринованный по-молдавски

Заливка на литровую банку: *400 мл воды, 20 г сахара, 20 г соли, 10 г уксусной эссенции (или 150 мл 9 %-го уксуса, тогда воды взять 250 мл).*

Деликатесным продуктом считается мелкий маринованный лучок-севок (диаметром около 3 см). Можно мариновать и более крупные луковицы в целом виде или раз резав их на половинки. Для приготовления пригодны как острые, так и сладкие сорта.

У свежего лука отрезать мочку и снять сухие покровные листья. Одинаковые по размеру луковицы бланшировать 2–3

минуты, охладить, уложить в литровые банки, залить кипящим маринадом.

Стерилизовать 10 минут, закатать.

276. Морковь, маринованная по-болгарски

Заливка: *на 1 л воды – 60–70 г сахара, 30 г соли.*

На литровую банку: *1/2 граненого стакана столового уксуса, 200 г растительного масла, 60 г чеснока.*

Свежую морковь намочить в воде, вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 8-10 мм, бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде. В банки налить уксус и растительное масло, уложить морковь и очищенные зубчики чеснока.

Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 15 минут. Закатать.

277. Огурцы кисло-сладкие по-чешски

10 кг огурцов, 100–150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100–150 г корня хрена, 5–7 луковиц. Заливка: *на 10 л воды – 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300–700 г сахара, 8-10 лавровых листов, по 25–30 горошин черного и душистого перца, 10–15 г семян горчицы.* Морковь, хрен и лук очистить и мелко нарезать. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей.

Приготовить заливку и в горячем виде налить в банки с огурцами.

Сахар добавляют в заливку по вкусу. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 35–40 минут, двух– и трехлитровые банки – 50–60 минут.

278. Огурцы, маринованные с лимонной кислотой

10 кг огурцов, 150–200 г укропа с семенами, 500–800 г репчатого лука, 15–20 г корня хрена, 1 головка чеснока. Заливка: *на 10 л воды – 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, 10–15 горошин черного перца, 10–15 г семян горчицы, 5–6 лавровых листов.*

Огурцы плотно уложить в банки, добавить в каждую 1–3 зубчика чеснока, 1–2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, веточку укропа с семенами.

Кипящей заливкой заполнить банки и пастеризовать при температуре 95 °С: литровые и двухлитровые банки – 15–20 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

279. Огурцы, маринованные по-варшавски

10 кг огурцов, 1 головка чеснока.

Заливка: *на 9 л воды – 700 мл столового уксуса, 50-100 г сахара, по 10–15 г черного и душистого перца и семян горчицы, 5–7 лавровых листов, 150 г соли.*

Этим способом заготавливают огурцы небольшого размера. Подготовленные огурцы уложить в банки вертикально вместе с чесноком, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые и двухлитровые банки – 20–25 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

280. Патиссоны маринованные

Заливка: *на 1 л воды – 100 мл 3 %-го уксуса, 2–3 лавровых листа, 6–7 горошин душистого перца, 6–7 бутонов гвоздики, 1 десертная ложка сахара, 1,5 столовых ложки соли.*

Плоды диаметром 4–5 см с отрезанными плодоножками и верхушками опустить в кипящую подсоленную воду, варить 3–5 минут и откинуть на дуршлаг или сито. В простерилизованные банки положить укроп, сельдерей, эстрагон, листья черной смородины, уложить рядами патиссоны и залить горячим маринадом. Банки прикрыть стерилизованными крышками, поставить в бак с горячей водой (температура 60–70 °С) на деревянный круг или решетку для стерилизации. Как только вода в баке начнет кипеть, банки вынуть, немедленно закатать и оставить для охлаждения, перевернув их вверх дном. Через месяц патиссоны приобретают приятный запах и вкус. Таким же образом консервируют кабачки, но их нарезают.

Приготовление маринада. Сахар, соль и специи опустить в эмалированную кастрюлю с кипящей водой, кипятить 3–4 минуты, влить уксус, дать закипеть и разлить по банкам с патиссонами.

281. Перец маринованный

Заливка: *на 1 л воды – 3 столовые ложки 6 %-го уксуса, 2*

лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 2 веточки петрушки, 1 десертная ложка сахара, 1 столовая ложка соли.

Перец очистить от сердцевины, разрезать на части или целиком отваривать в подсоленной воде 2–5 минут и откинуть на сито или дуршлаг.

В простерилизованные банки положить строганый хрен и подготовленный перец, залить горячим маринадом, накрыть банки крышками и поставить в кастрюлю с водой, подогретой до температуры 60 °С.

Стерилизовать 10–15 минут, вынуть и закатать. *Приготовление маринада*. Положить в воду соль, сахар и специи, прокипятить несколько минут, влить уксус и немедленно залить перцы.

Используют для приготовления холодных блюд и гарниров к мясу.

282. Свекла, маринованная с черной смородиной

5 кг свеклы, 1 кг черной смородины.

Заливка: *2 л воды, 200 мл 9 %-го уксуса, 150 г сахара, 70 г соли, 15 бутонов гвоздики, 15 горошин черного перца, 10 г корицы.*

Воду довести до кипения, растворить соль, сахар, добавить гвоздику, черный перец, корицу, влить уксус и сразу же снять с огня. Свеклу очистить от листьев и корней, промыть в проточной воде, поставить на слабый огонь и варить 30–40 минут. Затем свеклу очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками, смешать с промытой черной смородиной, разложить в банки, залить подготовленным горячим маринадом.

Литровые банки стерилизовать в течение 10–15 минут при температуре 100 °С, закатать. Хранить в прохладном месте.

283. Свекла маринованная пряная

Заливка: *на 1 л воды – 100 г сахара, 5 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики, 1,5 столовых ложки соли.* Свеклу вымыть, подержать 20 минут в кипящей воде, затем переложить в холодную, чтобы остудить. Очистить от кожицы, нарезать кубиками или лапшой, уложить в банки и залить сначала уксусом (75-100 мл 9 %-го уксуса на литровую банку), а затем кипящей заливкой. Банки со свеклой накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 20, двухлитровые –

30 минут.

Использовать для борщей, свекольников, винегретов. Если консервированная свекла предназначена для салатов, то перед заливкой хорошо добавить дополнительно тертый хрен (1 столовую ложку на литровую банку). Если вы предполагаете использовать заготовку для приготовления зимой летнего свекольника, то по этому рецепту замаринуйте чисто вымытые молоденькие корнеплоды вместе с ботвой.

284. Свекла, маринованная по-польски

2 кг свеклы, 250 г хрена, 100 г сахара, 20 г лимонной кислоты или 1–2 столовые ложки 9 %-го уксуса, 1 стакан воды, соль.

Свеклу вымыть, залить кипятком и варить 40–45 минут. Охладить свеклу в холодной воде, очистить и натереть на крупной терке.

Хрен вымачивать несколько часов, очистить, натереть на терке или пропустить через мясорубку.

Воду довести до кипения, растворить в ней соль и сахар, добавить лимонную кислоту или уксус и залить маринадом свеклу с хреном. Все тщательно перемешать и плотно уложить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–25 минут.

285. Фасоль маринованная

Заливка: *на 800 мл воды – 200 мл столового уксуса, 100 г сахара, 5–6 г соли.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин черного и душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1 чайная ложка семян горчицы, 1 луковица, кусочек корня хрена, 1–2 столовые ложки растительного масла.*

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов, опустить на 3 минуты в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде. Подготовленные стручки нарезать наискосок узкими полосками, смешать с мелко нарезанным луком и плотно уложить в банки по плечики. На дно положить приправы.

В банки с фасолью налить горячий маринад, не доливая 2 см до краев горлышка, и залить сверху растительным маслом.

Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20 минут.

286. Хрен, консервированный с лимонной кислотой

Заливка: *на 1 л воды – 20–40 г лимонной кислоты, 20–30 г соли, 20–30 г сахара.*

Готовить, как хрен маринованный, добавляя вместо уксуса лимонную кислоту *(см. рецепт «Хрен маринованный острый»).*

Острые маринады

287. Кабачки маринованные острые

Заливка: *на 1 л воды – 450–600 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *12–15 г листьев черной смородины, 1–2 лавровых листа, по 5–8 бутонов гвоздики и черного перца.*

Готовить по рецепту *«Кабачки маринованные».*

288. Капуста белокочанная, маринованная с перцем

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г репчатого лука, 40–60 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 450 мл 9 %-го уксуса, 200–300 г сахара.*

На литровую банку: *3–4 г семян тмина или укропа.* Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4–5 минут в кипящей воде и сразу же остудить в холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать так же, как для квашения. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Горячей заливкой наполнить банки на четверть.

Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–25 минут.

289. Лук-севок маринованный

На пол-литровую банку: *500 г лука-севка, 180–200 мл воды, 20 г сахара, 10 г соли, 5 мл уксусной эссенции, корица, гвоздика, перец душистый и черный горький, лавровый лист по вкусу.*

Лук-севок очистить от покровных листьев, удалить корневые мочки и шейки, бланшировать, уложить в стеклянные банки, залить маринадом, стерилизовать и герметически укупорить.

Маринованный лук можно использовать в качестве гарнира, а также для приготовления салатов, винегретов и др. Подготовленный лук укладывать в банки как можно плотнее. Рекомендуется следующее соотношение при укладке: лук бланшированный – 62 %, маринад – 38 %.

290. Лук-шалот маринованный (способ 1)

Для получения 1 л заливки: *400 мл воды, 500 мл 6 %-го уксуса, 80 г сахара, 35 г соли.*

Пряности: *2 г корней хрена, 2 г листьев черной смородины, 4 г зелени сельдерея и петрушки, 3 г эстрагона, 3 г укропа (зелени или семян), 1 г чеснока, несколько горошин душистого перца.*

Другой вариант набора пряностей: *на 1 л маринада – 1 г корицы, 1 г гвоздики, 0,5 г бадьяна, 0,5 г душистого перца, 0,4 г горького стручкового перца и 1,5 г лаврового листа.* Для маринования отобрать мелкие луковицы, хорошо использовать лук-шалот. Чтобы облегчить очистку от верхних покровных сухих чешуй, можно лук предварительно опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, а затем быстро охладить. После этого лук очистить, срезать шейки и донца луковиц.

Очищенный лук до маринования хранить в холодной соленой воде (200 г соли на 10 л воды). Луковицы плотно уложить в стеклянные банки, переслаивая пряностями, залить подготовленной заливкой. Банки стерилизовать (литровые – 10 минут) и закатать.

Приготовление маринадной заливки. В посуду нужной емкости положить просеянный сахарный песок, соль, добавить воду, кипятить в течение 10 минут, в конце кипячения ввести пряности и уксус, после чего температуру заливки поддерживать на уровне около 90 °С.

Кипячение заливки после добавления уксуса и пряностей не допускается, так как уксусная кислота и ароматические вещества пряностей быстро улетучиваются.

Затем заливку профильтровать через марлю, оставшиеся на фильтре пряности добавить равномерными порциями к луку при укладке его в банки. Заливка должна полностью покрывать продукт. Обычно на 6 кг лука берут 5 л заливки.

Предложенный в настоящем рецепте набор пряностей не является обязательным, его можно изменить, но указанное сочетание специй обеспечивает высокие вкусовые качества маринада и консервируемого лука.

291. Лук-шалот маринованный (способ 2)

Заливка: на литровую банку: *400 мл воды, 35 г сахара, 20 г соли, 12 мл уксусной эссенции, 3 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист.*

Лук очистить, вымыть, бланшировать 1–2 минуты, затем охладить, плотно уложить в банки, залить маринадом, накрыть крышками. Стерилизовать в течение 8-10 минут и закатать.

292. Огурцы маринованные острые

10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1–2 головки чеснока, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца горошком.

Заливка: *на 8 л воды – 1,4 л столового уксуса, 250–400 г соли, 300–500 г сахара.*

Свежие огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки.

Укроп нарезать кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху; остальные приправы положить на дно.

Банки с огурцами заполнить кипящим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 °С: литровые и двухлитровые банки – 20–25 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

293. Огурцы, маринованные по-болгарски

10 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 2 кг красного сладкого перца, по 400 г зелени сельдерея и петрушки, 600 г зелени укропа, 400 г чеснока, 400 г корня хрена.

Заливка: *на 10 л воды – 4,8 л столового уксуса, 800 г сахара, 40 г черного перца горошком, 800 г соли.*

Корнишоны замочить, тщательно вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Перец очистить от семян и нарезать полосками шириной 3–4 мм. Зелень сельдерея и петрушки и соцветия укропа нарезать кусками длиной 10–15 см. Корни хрена очистить и нарезать кубиками.

В подготовленные банки плотно уложить нарезанные огурцы, сверху положить приправы, затем мелко нарезанный лук. Залить кипящим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут. Для укупорки использовать крышки с зажимами.

294. Огурцы, маринованные с уксусом и лимонной кислотой

10 кг огурцов, 250 г укропа, 15 г эстрагона, по 15 г листьев и корня хрена, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца горошком, 1–3 головки чеснока.

Заливка: *на 10 л воды – 250–400 г соли, 300–500 г сахара, 1,5 л столового уксуса, 140 г лимонной кислоты.*

Готовить по рецепту *«Огурцы маринованные острые».*

295. Корнишоны, маринованные с лимонной кислотой

10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, 30 г зелени эстрагона, по 30–45 г листьев и корня хрена, 15 г сушеного и 45 г свежего красного острого перца, 15–30 г семян горчицы, 3–5 г черного перца горошком, 1 головка чеснока.

Заливка: *на 6 л воды – 2 л столового уксуса, 130 г лимонной кислоты, 120–150 г сахара, 120–160 г соли.*

Готовить по рецепту *«Корнишоны маринованные».*

296. Перец салатный маринованный

Заливка: *на 1 л воды – 500–600 мл столового уксуса, 55-100 г соли, 70-120 г сахара, 7—10 горошин черного и 5 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа.*

Сладкий перец вымыть, опустить в кипящую воду на 3–4 минуты, извлечь, вырезать семена, плоды нарезать полосками шириной 5–8 мм. Приготовить маринад, довести до кипения и залить в банки, заполнив их на четверть. В банки с маринадом уложить перец и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–30 минут.

297. Хрен маринованный острый

1 кг хрена, 0,2 л 9 %-го уксуса, 15–25 г соли. Измельченный хрен *(см. рецепт «Хрен (или катран) маринованный»)* смешать с солью и уксусом, прогреть в эмалированной кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут. Герметически укупорить.

298. Капуста краснокочанная маринованная

1 кг капусты, 50-100 г сахара, 2–4 г семян тмина или укропа, 25 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 300–500 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин черного и душистого перца.*

Готовить по рецепту *«Капуста белокочанная, маринованная с морковью».*

299. Стерилизованный салат из кольраби

1 кг кольраби, 2 горошины черного перца, 2 головки репчатого лука (на литровую банку).

Заливка: *на 1 л воды – 250 мл 8 %-го уксуса, 100 г сахара, 30 г соли.*

Для салата взять молодую капусту. Кольраби промыть, очистить, нарезать брусочками, пробланшировать в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), промыть в проточной воде и обсушить.

Затем разложить брусочки кольраби в нагретые чистые банки, перекладывая мелко нарезанным луком и пряностями, залить горячей заливкой. Стерилизовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут. По окончании стерилизации банки закатать и немедленно охладить. Таким же способом из кольраби можно приготовить салат с добавлением мелко накрошенного лука, крупно нарезанных яблок и мелко нарезанных стерилизованных огурцов.

300. Лук-порей, маринованный с укропом

5 кг белых ножек лука-порея, 500 мл кипяченой воды, 60 г соли, 400 мл 6 %-го уксуса, 10 г зелени укропа, по 1/2 чайной ложки семян укропа, душистого перца и сахара. Ножки лука-порея промыть, обсушить, нарезать цилиндриками длиной 3–4 см, залить рассолом и выдержать в прохладном месте около 48 часов. Затем рассол слить, лук-порей и пробланшированную зелень укропа уложить в банки. Уксус с семенами укропа, перцем и 1 чайной ложкой сахара довести до кипения и тут же залить

маринадом банки с пореем. Банки стерилизовать и закупорить. Можно добавить в консервы морковь, нарезанную тонкими кружочками или соломкой.

301. Огурцы маринованные горчичные

10 кг огурцов, 500 г семян горчицы, 2–3 головки репчатого лука, 1 головка чеснока.

Заливка: *на 5 л воды – 5 л столового уксуса, 1–2 кг сахара, 200–300 г соли.*

Крупные огурцы с хорошо развитыми семенами тщательно вымыть, очистить, разрезать пополам и удалить семена. Оставшуюся мякоть нарезать кубиками. Воду довести до кипения, добавить уксус и залить маринадом огурцы. Через 1 час огурцы вынуть и переложить в банки. Через несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, тонко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, фильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар и залить огурцы в банках.

Пастеризовать при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые и более – 12–15 минут.

302. Огурцы маринованные очищенные

Хорошо развитые зрелые огурцы тщательно вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать огурцы кубиками.

Смешать огурцы с солью (на 1 кг нарезанных огурцов – 50 г соли) и поставить в холодное место. Затем огурцы отделить от сока и уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и мелко нарезанным луком.

Из равных частей воды и столового уксуса приготовить маринад и в горячем виде налить в банки с огурцами. Через 2 суток огурцы отделить с помощью дуршлага. Маринад фильтровать. В 1 л маринада растворить 800 мл столового уксуса и 150 г сахара.

Банки с огурцами залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые и больше – 12–15 минут.

Если огурцы будут храниться при температуре 0–5 ˚С, пастеризовать не обязательно.

303. Перец по-украински

1 кг сладкого перца, 1,5–2 столовые ложки столового уксуса, растительное масло.

Зрелый мясистый перец натереть растительным маслом и испечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от кожицы, вырезать семена, вставить один в другой и плотно уложить в банки, пересыпая солью.

Залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 30 минут, литровые – 35 минут.

304. Помидоры заливные

Заливка: *на 1 л воды – 100–150 мл столового уксуса, 35–40 г соли, 60–70 г сахара, 2–3 лавровых листа, 1 чайная ложка семян горчицы, 10–12 горошин душистого перца, 30–40 г желатина.*

Зрелые твердые помидоры (желательно с мясистой мякотью) опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см и плотно уложить в банки по плечики. Лавровый лист положить на дно, а сверху помидоров – лук, нарезанный кольцами. Приготовить маринад, добавить в него предварительно растворенный желатин, кипятить 2–3 минуты и вылить в банки с помидорами. Пастеризовать при температуре 80–95 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 25–30 минут.

305. Свекла, маринованная с черной смородиной

1 кг вареной свеклы, 250 г черной смородины.

Заливка: *на 1 л воды – 80-100 мл столового уксуса, 60–80 г сахара, 30–35 г соли, по 8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.*

Молодую свеклу с темноокрашенной мякотью тщательно вымыть. Варить 30–40 минут, охладить и нарезать кубиками со стороной 1 см. Черную смородину перебрать, вымыть, дать стечь воде, смешать ягоды со свеклой и уложить в банки. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, остальные – 10–15 минут.

306. Тыква маринованная

Тыква, 9 %-ный уксус, пряности.

Заливка: *на 1 л воды —1 столовая ложка сахара, 1 столовая*

ложка соли.

Для маринования взять тыкву с хорошо вызревшей мякотью золотисто-оранжевого цвета. Тыкву разрезать на кубики, бланшировать в кипящей воде 2 минуты, остудить в холодной воде. В литровую банку положить тыкву, влить 3 столовые ложки 9 %-го уксуса, добавить 4 бутона гвоздики, 4 горошины черного перца, корицу на кончике ножа. Залить приготовленной кипящей заливкой.

Банки стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 25 минут.

Специально для гурманов

307. Краснокочанная капуста, консервированная со сливами

На 1 кг капусты: *200 г сливы, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин перца, корица на кончике ножа.*

Заливка: *на 1 л воды – 80 г соли, 200 г сахара, 200 мл 9 %-го уксуса.*

Капусту мелко нашинковать, бланшировать 1–2 минуты в кипящей воде. Отобрать спелую крепкую сливу. По одной стороне сливы сделать небольшой надрез, бланшировать в кипятке 1 минуту. Банки заполнить на 1/4 горячей маринадной заливкой, положить пряности, затем капусту и сливы (капусту и сливы можно предварительно перемешать). Стерилизовать: пол-литровые банки – 12 минут, литровые – 15 минут. Закатать.

308. Сладкие маринованные огурчики

25 огурчиков среднего размера, нарезанных тонкими полосками, 10 маленьких разрезанных пополам луковиц, 1 зеленый и 1 красный стручок острого перца, очищенные и нарезанные полосками.

Заливка: *по 2 стакана столового уксуса и сахара, 1 чайная ложка куркумы, по 1 столовой ложке семян горчицы и сельдерея.*

Положить в большую миску огурцы, луковички и перец, залить ледяной водой и дать постоять 3 часа. Слить воду и обсушить овощи.

В большую кастрюлю влить уксус, положить сахар, куркуму, горчицу, сельдерей и довести маринад до кипения. Когда сахар растворится, положить в кастрюлю овощи. Накрыть кастрюлю крышкой и варить примерно 5–7 минут, пока овощи не станут

слегка мягкими.

Разложить овощи по банкам и залить кипящим маринадом так, чтобы он на 15 мм не доходил до горлышка. Пастеризовать на водяной бане 10 минут. Герметично укупорить (закатать).

309. Корнишоны маринованные

10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, 30 г эстрагона, по 30–35 г листьев и корней хрена, 15 г сухого или 45 г свежего красного острого перца, 15–30 г семян горчицы, 3–5 г черного перца горошком, 1 головка чеснока.

Заливка: *на 10 л воды – 5–6 л столового уксуса, 120–160 г сахара, 120–160 г соли.*

Все приправы должны быть свежими, только укроп можно заменить семенами.

Нужно обязательно класть все приправы, в противном случае огурцы будут иметь неприятный запах уксуса. Молодые, здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымыть и плотно уложить (вертикально) в банки.

Для каждой банки подбирать огурцы одинакового размера. Свежий укроп нарезать кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху. Листья и измельченные корни хрена, чеснок, горчицу и перец положить на дно.

Кипящим маринадом заполнить банки с огурцами и пастеризовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые и больше – 12–15 минут.

310. Корнишоны, маринованные по-польски

10 кг корнишонов, 10 шт. молодой моркови, 50–60 молодых луковиц, 4 головки чеснока.

Заливка: *на 10 л воды – 500 мл столового уксуса, 25–30 горошин черного перца, 15–20 лавровых листов, 600 г – 1 кг соли.*

Молодые, здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымыть, на 2–3 секунды опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной.

Затем огурцы наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой или вилкой, натереть солью, переложить в эмалированную посуду, положить сверху гнет и поставить в холодное место на 12 часов.

Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы.

Лук очистить и вместе с нарезанной морковью опустить на несколько минут в кипящую воду. Огурцы уложить в банки вертикально, пересыпая морковью и луком. На дно положить несколько зубчиков чеснока. Кипящим маринадом заполнить банки и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 20–25 минут, двух– и трехлитровые – 30–40 минут.

311. Пикули по-польски

1 кг огурцов, 250 г сладкого перца.

Заливка: *на 1 л воды – 100–200 мл столового уксуса, по 100–120 г сахара и соли, 6–7 лавровых листов, 5–6 горошин черного перца.*

Крупные перезрелые огурцы очистить, разрезать на 68 частей и ложкой удалить семена. Каждый кусок огурца разрезать пополам и опустить их на 5-10 секунд в кипящую воду, после чего сразу же охладить в холодной воде. Перец также опустить на несколько секунд в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожицу; затем разрезать пополам, удалить семена и нарезать полосками шириной 3–4 мм.

Огурцы и перец плотно уложить в банки, добавить несколько зерен горчицы, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 15–20 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

312. Перец, маринованный с маслом

1 кг сладкого перца, 50–80 г растительного масла. Заливка: *на 1 л воды – 100–200 мл столового уксуса, 40–70 г соли, 50–80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, растительное масло.* Растительное масло кипятить 5–7 минут, затем разлить в горячие банки.

Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть и уложить в банки с маслом.

Залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–30 минут.

313. Перец, маринованный по-немецки – с медом

Заливка: *на 1 л воды – 500–700 мл столового уксуса, 1 кг*

меда, 5–6 столовых ложек растительного масла.

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, на 3–4 минуты опустить в кипящую воду, охладить в холодной, снять кожицу, вырезать семена.

Нарезать полосками шириной 5–8 мм и плотно уложить в банки. В кипящей воде растворить мед, добавить уксус и залить маринадом перец в банках. Сверху налить немного масла. Пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 15–20 минут, двухлитровые – 30 минут.

314. Перец квашеный в маринаде

Квашеный перец *(приготовленный по рецепту «Перец квашеный»)*.

Заливка: *на 1 л воды – 200–250 мл 9 %-го уксуса, 100 г сахара.*

Заквашенный перец ополоснуть, разложить по нагретым банкам, залить горячей заливкой и укупорить. Стерилизовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Затем банки немедленно охладить.

315. Помидоры по-мелитопольски

10 кг помидоров, 100–120 г зелени укропа, 40–50 г листьев хрена, 25 г чеснока, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 10–15 г листьев мяты, 2–3 лавровых листа, 7-10 г красного острого перца, 7-10 г черного перца.

Заливка: *на 1 л воды – 50–55 г соли, 200 мл столового уксуса.*

Отобрать и вымыть красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов.

В каждую банку поместить помидоры только одного размера и одной степени зрелости.

Зелень вымыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3–4 см. Красный острый перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики разрезать примерно на 3–4 части.

Приправы и специи уложить на дно и поверх помидоров. Банки с помидорами заполнить горячей заливкой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 10–12, трехлитровые – 17–20 минут.

316. Помидоры, маринованные с горчицей

Заливка: *на 1 л воды – 150 мл столового уксуса, 60–70 г сахара, 35–40 г соли.*

На литровую банку: *1 чайная ложка семян горчицы, 7-15 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа.* Лавровый лист, душистый перец и семена горчицы положить на дно банок. Заполнить банки вымытыми помидорами одной величины и одной степени зрелости и залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–30 минут.

317. Столовая свекла с хреном

900 г столовой свеклы, 100–150 г хрена, 70 г подсолнечного масла, 50–60 мл 9 %-го уксуса, 30 г сахара, 0,5 г молотого черного перца, 15 г соли.

Отобрать молодые свежие корнеплоды столовой свеклы одинаковой величины, обрезать корень и головку. Варить крупные корнеплоды 45 минут, мелкие – 30 минут. Очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками или ломтиками. Свежий хрен измельчить на терке или мясорубке *(см. рецепт «Хрен (или катран) маринованный»),* смешать со свеклой, положить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль и перец. Подсолнечное масло простерилизовать в течение 10 минут и вылить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до температуры 70–75 ˚С. Затем снять кастрюлю с огня, добавить уксус, перемешать все и заполнить банки. Пастеризовать при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут.

Герметически укупорить.

318. Физалис маринованный

1 кг физалиса, 1 лист черной смородины, небольшие веточки эстрагона и укропа, 3 зубчика чеснока.

Заливка: *на 1 л воды – 50 г соли, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 1 лавровый лист, сахар по вкусу.*

Спелые плоды физалиса очистить и промыть в теплой воде.

На дно банки положить пряную зелень, уложить плоды физалиса, сверху прикрыть листом черной смородины и залить слегка остуженным маринадом.

Пастеризовать банки при температуре 85–90 ˚С в течение 10 минут и сразу же закатать.

319. Хрен, маринованный со столовой свеклой

500 г хрена, 500 г столовой свеклы.

Заливка: *2 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 20–30 г соли, 20–30 г сахара.*

Корнеплоды столовой свеклы средних размеров варить около 1 часа. Сваренную свеклу очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм или натереть на овощной терке с крупными отверстиями.

Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая измельченным на терке или мясорубке *(см. рецепт «Хрен (или катран) маринованный»)* хреном.

Тертую свеклу предварительно смешать с хреном.

Соль и сахар добавлять по вкусу.

Для длительного хранения пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

Герметически укупорить.

320. Чеснок, маринованный в свекольном соке

Заливка: *на 1 л воды – 50 г соли, 50 г сахара, 100 мл 9 %-го уксуса, 100 мл свекольного сока.*

Собранный чеснок очистить от корней, ботвы, верхней чешуи, пробланшировать в кипятке 2–3 минуты, затем остудить в холодной воде и залить горячей заливкой. Литровую банку стерилизовать 5 минут, закатать. *Приготовление свекольного сока:* 1 кг сырой свеклы протереть на мелкой терке, добавить 500 мл воды и отжать через марлю.

Маринады-ассорти

321. Ассорти овощное

1 маленький крепкий огурец, 1 красный помидор, 1 сладкий перец, 1 яблоко, 1 груша, 2–3 сливы, 2–3 крупные дольки чеснока, 1 луковица, нарезанная кружочками, 2–3 соцветия цветной капусты, 1–2 кусочка корня хрена, 1 корешок петрушки, 1 корешок сельдерея, зонтик укропа, капуста белокочанная.

Все ингредиенты положить в литровую банку, промежутки между овощами и фруктами заполнять кусочками белокочанной капусты.

В каждую банку добавить по 2 столовых ложки сахара, 2 столовые ложки 9 %-го уксуса, залить все горячим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды, закрыть крышкой, стерилизовать 15 минут.

Овощное ассорти можно использовать и как гарнир, и как самостоятельное блюдо.

322. Ассорти овощное с зеленью в маринаде

3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг мелкого лука, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках, 50–60 г зелени укропа, 40–50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока. Слабокислая заливка: *на 10 л воды – 200 мл столового уксуса, по 55 г сахара и соли.*

Кислая заливка: на 10 л воды – 300–400 мл столового уксуса, 75–85 г сахара, 55 г соли.

Готовить, как маринад-ассорти по *рецепту «Ассорти с огурцами и цветной капустой в маринаде».*

323. Ассорти с белокочанной капустой и свеклой в маринаде

1 кг белокочанной капусты, 1 кг свеклы, 200 г репчатого лука.

Заливка: *на 1 л воды – 900 мл столового уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.*

Свеклу средней величины вымыть, сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус и варить нарезанные овощи 10 минут. В горячем виде переложить в банки, залить отваром, стерилизовать литровые банки 15 минут.

324. Ассорти с краснокочанной капустой в маринаде

1 кг краснокочанной капусты, 1 кг красного сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг цветной капусты, 200–400 г репчатого лука.

Заливка: *на 1 л воды – 200–300 г сахара, 100–150 г соли, 450 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *по 5–8 горошин черного и душистого перца, 3–6 г семян тмина или укропа, 5-10 г семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 8-10 г зелени эстрагона.* Краснокочанную капусту

нашинковать, как для квашения. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 3–5 см. Из плодов перца вырезать семена, плоды тщательно вымыть и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками или соломкой.

Цветную капусту бланшировать 4–5 минут в кипящей подкисленной или подсоленной воде *(см. рецепт «Капуста цветная маринованная»)*.

Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в банки по плечики и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые и двухлитровые – 25 минут. Закатать.

325. Ассорти с огурцами в маринаде

4,3 кг огурцов, 900 г помидоров, 400 г репчатого лука, 400 г моркови, 250 г цветной капусты или стручковой фасоли. Слабокислая заливка: на 10 л воды – *200–300 мл столового уксуса, по 50–60 г сахара и соли.*

Кислая заливка: см. рецепт «Ассорти овощное с зеленью в маринаде».

Готовить, как маринад-ассорти слабокислый (см. *рецепт «Ассорти с огурцами и цветной капустой в маринаде»)*.

326. Ассорти с огурцами в сладком маринаде

5 кг огурцов, 1 кг моркови, 300 г репчатого лука, 70 г зелени укропа, 70 г корня хрена.

Заливка: *2 л воды, 500 мл 9 %-го уксуса, 50 г соли, 150 г сахара, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 3 г семян горчицы.*

Воду довести до кипения, растворить соль, сахар, добавить лавровый лист, черный перец, семена горчицы, уксус и сразу же снять с огня.

Морковь и корень хрена промыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, нашинковать. Зелень укропа промыть, измельчить. Подготовленные продукты тщательно перемешать. Огурцы промыть в проточной воде, уложить в банки, пересыпая овощной смесью, и залить приготовленной горячей заливкой. Банки стерилизовать в течение 50–60 минут при температуре 100 °С, закатать крышки и поставить в прохладное место на хранение.

327. Острое ассорти с огурцами и помидорами в маринаде

3 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 55 г зелени укропа, 40–50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока. Слабокислая заливка: *на 10 л воды – 200–300 мл столового уксуса, по 50–60 г сахара и соли.*

Кислая заливка: *см. рецепт «Ассорти овощное с зеленью в маринаде».*

Готовить, как маринад-ассорти слабокислый по *рецепту «Ассорти с огурцами и цветной капустой в маринаде».*

328. Ассорти с огурцами и цветной капустой в маринаде

3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лука-севка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках. Слабокислая заливка: *на 10 л воды – 200 мл столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.*

Кислая заливка: *на 10 л воды – 300 мл столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.*

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов обрезать кончики.

Подготовленные овощи опустить на 4–5 минут в кипящую подсоленную воду (10–15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки. Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 15 минут, двух– и трехлитровые – 25–30 минут.

329. Ассорти с огурцами и помидорами в маринаде

3 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 250 г моркови, 250 г репчатого лука.

Слабокислая заливка: *на 10 л воды – 200–300 мл столового уксуса, по 50–60 г сахара и соли.*

Кислая заливка: *см. рецепт «Ассорти овощное с зеленью в маринаде».* Готовить, как маринад-ассорти по *рецепту «Ассорти с огурцами и цветной капустой в маринаде».*

330. Ассорти с помидорами в маринаде

3,5 кг помидоров, 1,8 кг огурцов, 750 г сладкого перца. Заливка: *на 10 л воды – 200–300 мл столового уксуса, по 50–60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.*

Подготовить корнишоны и мелкоплодные помидоры. Огурцы вымачивать 6–8 часов, меняя воду.

Из перцев вычистить семена. Вымыть перец и вложить один в другой, чтобы он занимал меньше места. Подготовленные овощи плотно уложить рядами, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 15 минут, двух– и трехлитровые – 25–30 минут.

331. Ассорти с патиссонами в маринаде

2,5 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 1,2 кг патиссонов. Заливка: *на 10 л воды – 200–300 мл столового уксуса, по 50–60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.*

Подготовить огурцы и помидоры. Патиссоны диаметром до 6 см укладывать целиком, более крупные нарезать на дольки-сегменты. Овощи уложить в банки слоями, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 15 минут, двух– и трехлитровые – 25–30 минут.

332. Ассорти с патиссонами и зеленью в маринаде

Цветная капуста (вымоченная в холодной подсоленной воде), мелкие патиссоны, огурчики, помидорчики, нарезанная (крупно) морковь, нарезанный четвертинками сладкий перец (можно в каждую банку положить пару четвертинок яблок, 2–3 сливы).

Специи: *чеснок, укроп, корешки хрена, уксус.*

Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли без горки, кусочек мускатного ореха, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 3–4 бутона гвоздики.*

Овощи чисто вымыть и уложить в подготовленные литровые банки вместе с чесноком, укропом, корешками хрена. Сварить заливку (прокипятить несколько минут) и сразу влить в подготовленные банки с овощами. Прикрыть стерилизованными жестяными крышками и дать постоять 10 минут. Затем слить заливку обратно в кастрюлю и снова вскипятить.

В каждую литровую банку добавить 1,5 столовых ложки 9 %-го уксуса и тут же залить кипящей заливкой до самого верха.

Стерилизовать 10 минут (с момента закипания воды) и немедленно закатать. Перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

333. Салат из перца по-венгерски

1 кг сладкого перца, по 150 г кореньев петрушки и сельдерея, 150 г цветной капусты, 3–4 зубчика чеснока.

Заливка: *на 1 л воды – 0,8–1 л столового уксуса, по 30–40 г соли и сахара, 1–2 лавровых листа.*

Сладкий мясистый перец вымыть, вырезать семена, разрезать плоды вдоль на 4–5 частей. Коренья вымыть, очистить и нарезать кружочками или соломкой. Цветную капусту вымыть в подсоленной воде и разобрать на небольшие соцветия.

В подготовленную посуду слоями уложить перец, коренья и цветную капусту. Чеснок положить на дно. Каждый слой овощей пересыпать солью и черным перцем. Овощи уплотнить, положить на них кружок и гнет. На следующий день, когда овощи пустят сок, залить их горячим маринадом и вновь оставить на 12–15 часов. Затем заливку слить, довести до кипения и в горячем виде вылить в посуду с овощами. Так проделать еще 2 раза.

В последний раз овощи уложить в стеклянные банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85–90 ˚С литровые банки 15–20 минут.

334. Салат из перца по-чешски

2–3 кг сладкого красного перца, 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 чайная ложка семян горчицы, 3–5 г лимонной кислоты. Заливка: *на 1 л воды – 180–210 мл столового уксуса, 25 г сахара, 10–12 г соли.*

Из зрелого, мясистого перца вырезать семена, вымыть и нарезать полосками. Сельдерей вымыть, очистить и тоже нарезать полосками шириной 10 мм.

Приготовить заливку, довести до кипения, добавить сельдерей и варить до размягчения.

Сельдерей уложить в банки вместе с перцем, луком и пряностями. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 30 минут, двух– и трехлитровые – 50 минут.

335. Пикули маринованные

1 кг 300 г смеси овощей (например, «виноградные» помидоры, маленькие белые луковки, огурцы, цветная и белокочанная капуста), нарезанных кусочками, 3 столовые ложки соли, 4 стакана холодной воды.

Заливка: *2,5 стакана столового уксуса, 1/4 стакана сахара, по 1/2 чайной ложки сухой горчицы и куркумы, 1/4 чайной ложки имбиря, 2 измельченных зубчика чеснока.*

Растворить соль в 4 стаканах холодной воды, залить овощи, накрыть и оставить на ночь. Слить воду и промыть овощи. Влить в большую кастрюлю уксус, положить сахар, сухую горчицу, имбирь, чеснок, куркуму и довести до кипения. Кипятить 5 минут, затем добавить овощи и варить их примерно 5 минут, пока они не станут чуть мягкими. Разложить овощи в простерилизованные банки и залить маринадом, оставив 2 см до горлышка.

Пастеризовать банки на водяной бане в течение 15 минут, укупорить.

Подавать пикули охлажденными. Это прекрасный гарнир к мясу и птице.

336. Салат из зеленых помидоров с луком

1 кг помидоров, 500 г репчатого лука.

Заливка: *на 1 л воды – 60-120 мл столового уксуса, 20 г сахара, 60 г соли, 5-10 г семян горчицы, 5-10 горошин черно го перца.*

Зеленые помидоры средней величины вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук очистить, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и нарезать кольцами. Лук и помидоры уложить в банки по плечики, перец и горчицу поместить на дно. Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев, и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20–25 минут, литровые – 30–35 минут.

337. Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 250–

300 мл столового уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8-12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить минут 10. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–20 минут.

338. Салат из зеленых помидоров украинский

2 кг зеленых или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 30 г зелени петрушки, 150–300 мл столового уксуса, 500 г растительного масла, 50-100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7-10 лавровых листов.

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4–6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 1×2 или 2×2 см. Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения на водяной бане, кипятить 5–7 минут и охладить до температуры 70 °С. Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности. Подготовленные овощи смешать, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 50 минут, литровые – 60 минут.

339. Салат из зеленых помидоров болгарский

1 кг зеленых помидоров, 900 г сладкого перца, 600 г репчатого лука, 75 г зелени сельдерея, 7 г черного молотого перца, 35–40 г сахара, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 35–40 г соли.

Зеленые помидоры средней величины вымыть и нарезать дольками или пластинками. Красный мясистый перец бланшировать 1–2 минуты в кипящей воде, охладить в холодной воде, вырезать семена и нарезать плоды полосками шириной 5–8 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень

сельдерея мелко нарезать. Подготовленные овощи смешать, добавить соль, сахар, перец и уксус и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

340. Ассорти с зелеными помидорами в маринаде

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг сладкого перца, 200–400 г репчатого лука. Заливка: *на 1 л воды – 100–150 г соли, 450 мл 9 %-го уксуса, 200–300 г сахара.*

На литровую банку: *10–20 г семян тмина или укропа, 10–15 г семян горчицы, 5 лавровых листов.*

Капусту нашинковать, как для квашения. Зеленые помидоры нарезать кружками. Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, опустить на 5 минут в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кубиками. Все овощи смешать. Горячей заливкой заполнить банки на 1/4, в каждую положить овощную смесь, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

341. Салат из свеклы и капусты по-чешски

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г репчатого лука.

Заливка: *на 1 л воды – 900 мл столового уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.*

Свеклу средней величины вымыть и сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус и варить нарезанные овощи 10 минут. В горячем виде переложить в банки, залить маринадом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 15 минут).

342. Фасоль, маринованная с репчатым луком

5 кг зеленой стручковой фасоли, 1 кг репчатого лука. Заливка (маринад): *3 л воды, 800 мл 9 %-го уксуса, 400 г сахара, 30 г соли.*

Специи на литровую банку: *5–8 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 кусочек корня хрена, семена горчицы, 70 г растительного масла.*

Воду (3 л) довести до кипения, растворить сахар, соль, добавить уксус и сразу же снять с огня. Стручки молодой зеленой фасоли промыть, обрезать с концов, нарезать на части, опустить в кипящую подсоленную воду и варить при кипении 5 минут. Затем фасоль остудить в холодной воде, смешать с нашинкованным репчатым луком, выложить в банки и залить горячим маринадом.

В каждую банку положить на дно горошины черного перца, лавровый лист, немного семян горчицы, корень хрена, влить растительное масло. Литровые банки пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–45 минут.

Закатать крышками и поставить в прохладное место.

Часть II. Упрощенное тепловое консервирование: закатываем без стерилизации

Компоты из ягод и фруктов

Сладкие компоты

343. Компот из абрикосов ускоренным способом (горячий розлив)

Заливка: *на 1 л воды – 200–500 г сахара.* Подготовленными плодами заполнить двух– или трехлитровые банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же закатать и перевернуть банки вверх дном на 24 часа. Ускоренным способом можно закатывать только двух– или трехлитровые банки, не меньше. Как показывает практика, на трехлитровую банку надо брать 1,3–1,5 л воды и 500 г сахара (не на 1 л, а на всю банку!). Способ годится для приготовления компотов почти из всех плодов и ягод. Крупные плоды надо разрезать пополам или на 4 части.

344. Компот вишневый

Заливка: *на 1 л воды – 0,5–1,2 кг сахара.*

Банки заполнить целыми плодами или без косточек по плечики. Приготовить сахарный сироп. Далее консервировать по предыдущему рецепту.

345. Компот из алычи

Заливка: *на 1 л воды – 0,8–1 кг сахара.*

Тщательно промытую алычу плотно уложить в банки (двух– или трехлитровые) по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края банки.

Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения.

Кипящим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками.

Банки перевернуть вверх дном на 24 часа.

346. Компот из клубники

Заливка: *на 1 л воды – 600–800 г сахара.*

Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали наверх, положить их в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и варить 5 минут. Затем отставить до полного остывания.

Ягоды отделить от сиропа с помощью дуршлага, переложить в банки.

Сироп довести до кипения и перелить в банки с ягодами по края горлышка. Сразу же закатать крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

347. Компот клюквенный

Заливка: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Банки плотно заполнить ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка.

Через 5–7 минут сироп слить, ягоды оставить в банках. Сироп довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках так, чтобы он слегка перелился через края горлышка.

Сразу же укупорить жестяными крышками и перевернуть вверх дном на 24 часа.

348. Компот из костяники

Заливка: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Подготовленные ягоды залить горячим сиропом, довести до кипения, разлить в банки, закатать и поставить на хранение без дополнительной стерилизации.

349. Компот из крыжовника

Заливка: *на 1 л воды – 400–700 г сахара.*

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить банки с ягодами. Так проделать еще раз. Последний раз сироп должен слегка перелиться через края горлышка.

Банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном на 24 часа.

350. Компот из малины

Заливка: *на 1 л воды – 300–700 г сахара.*

Готовить, как компот из крыжовника *(см. предыдущий рецепт)*.

351. Компот из черной смородины

Заливка: *на 1 л воды – 0,8–1,2 кг сахара.*

Этот способ пригоден для приготовления компота в двух– и трехлитровых банках.

Подготовленные ягоды *(см. рецепт «Компот из черной смородины (способ 1)»)* уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка.

Через 3–5 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через края горлышка.

Сразу закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

352. Компот из черники

Заливка: *на 1 л воды – 800 г сахара.*

Перебранными и промытыми ягодами заполнить подогретые банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края горлышка.

Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить им банки с ягодами так, чтобы он слегка пролился через края горлышка.

Сразу закатать банки крышками и перевернуть вверх дном на 24 часа.

353. Компот из клубники

Заливка: *на 1 л воды – 200–500 г сахара.* Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном, оставив в таком положении на сутки.

354. Компот грушевый

Заливка: *на 1 л воды – 200–300 г сахара, 4 г лимонной кислоты.*

Подготовленными грушами заполнить банки по плечики и залить по края банок кипящим сахарным сиропом. Накрыть крышками.

Через 5 минут сироп слить, довести его до кипения и вновь залить сиропом груши.

Через 5 минут сироп снова слить, довести до кипения, прибавить лимонную кислоту и залить груши в банках так, чтобы он слегка пролился через края.

Укупорить банки и перевернуть вверх дном на 24 часа.

355. Компот из рябины

Заливка: *на 1 л воды – 250–500 г сахара.*

Ягоды опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и разложить в банки.

Залить кипящим сахарным сиропом. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компоты без сахара

356. Компот из крыжовника методом горячего розлива

Стерилизованную двух– или трехлитровую банку заполнить по плечики подготовленным крыжовником, залить до края горлышка кипящей водой без сахара, прикрыть прокипяченной металлической крышкой, оставить на 10 минут. Слить жидкость из банки в кастрюлю, прокипятить и сразу залить ягоды до самого верха банки так, чтобы вода чуть выплеснулась наружу. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

357. Компот из черноплодной рябины методом горячего розлива

Ягоды отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 дня, периодически меняя воду. Затем уложить ягоды в двух– или

трехлитровые стерилизованные банки, залить кипящей водой до края горлышка и оставить на 5 минут. Так проделать еще 1–2 раза. В последний раз сразу же закатать крышки и перевернуть вверх дном на сутки.

Фрукты и ягоды натуральные

Традиционные рецепты

358. Брусника в собственном соку по-чешски

1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогревать в кастрюле под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уваривать при постоянном помешивании. Частями добавлять сахар и варить еще 10 минут. Собрать пенку. Ягоды извлечь и разложить в банки.

Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

359. Брусника в собственном соку запеченная

1 кг брусники, 450 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды перемешать с сахаром и подогревать в духовке, пока не пустят сок. Когда ягоды станут «стекловидными», переложить их в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

360. Клюква натуральная без сахара

Крупные, зрелые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящей водой по края горлышка.

Через 2–3 минуты воду слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка.

Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до пол но го остывания.

361. Клубника в собственном соку с сахаром

1 кг клубники, 200–300 г сахара.

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром.

Когда ягоды выделят сок, поставить кастрюлю на слабый огонь и подогревать содержимое до температуры 85–90 °С, периодически снимая и потряхивая кастрюлю.

При этой температуре выдержать еще 5 минут, разлить в горячие банки, сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

362. Крыжовник в собственном соку с сахаром

1 кг крыжовника, 100–500 г сахара.

Количество сахара зависит от дальнейшего использования крыжовника: для приправы к мясным и рыбным блюдам берут на 1 кг ягод 100–200 г сахара, для сладкого – 400–500 г. Ягоды пересыпать сахаром, переложить в кастрюлю и подогреть в течение примерно 5 минут, чтобы ягоды пустили сок. Постоянно помешивать.

Горячую массу разлить в прогретые банки по края горлышка, укупорить и сразу же перевернуть вверх дном до полного остывания.

363. Черная смородина в собственном соку с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 500–700 г сахара, 2 столовые ложки сока черной смородины.

Ягоды перебрать, вымыть, подсушить и высыпать в эмалированную посуду с широким дном. Добавить сахар, сок, перемешать и подогреть на слабом огне под крышкой до температуры 85 °С. Подогревать при этой температуре еще 5 минут, пока ягоды не покроются соком, затем сразу разложить в банки по горлышко и укупорить жестяными крышками.

364. Груша по-чешски

1 кг груш, 200 г меда, лимонная кислота.

Твердые зрелые груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Подготовленные груши полить раствором лимонной кислоты (1 чайная ложка кислоты на 5 столовых ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом огне до загустения. Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки,

укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

365. Груша в яблочном желе

1 кг яблок, 200–400 г груш, 600–700 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Из яблок приготовить желе. Когда желе будет готово, положить в него очищенные и измельченные на крупной терке груши. Варить, помешивая, еще 20 минут. Разлить в горячем виде в банки и сразу же укупорить.

366. Малина, консервированная с черносмородиновым соком

500 г малины, 500 г черной смородины, 1,25 кг сахара. Ягоды черной смородины растереть в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из черной смородины извлечь сок и вылить в кастрюлю с малиной. Подогреть малину на слабом огне и, помешивая, добавить сахар. Когда сахар весь растворится, разложить малину в сухие банки и сразу же укупорить жестяными крышками.

367. Заготовка для пирогов из любых фруктов и ягод

1 кг фруктов, 100–200 г сахара.

Из фруктов и ягод можно приготовить прекрасные начинки. Сахара при этом идет немного, а получившаяся масса очень хороша для пирогов, блинчиков, оладий, да и просто к чаю. Такие заготовки делают из яблок, слив, вишен и т. д. Очищенные яблоки нарезать на дольки, засыпать сахаром (100–200 г на 1 кг яблок в зависимости от их сладости), поставить на медленный огонь, нагреть, но не доводить до кипения, непрерывно помешивая в течение 5 минут. Сразу разложить в горячие стерильные банки, немедленно закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

368. Яблоки дольками в сиропе

Вскипятить сироп, взяв 2 л яблочного сока или воды (за отсутствием сока) и 500 г сахара, опустить в него 2,5 кг нарезанных дольками яблок и кипятить 1–2 минуты. Затем

чистой (прокипяченной) ложкой с дырочками вынуть яблоки из сиропа и переложить в ошпаренную кипятком трехлитровую банку, залить кипящим сиропом, закрыть крышкой и закатать.

Такие яблоки сохраняют аромат и хороши не только в качестве начинки для пирогов, но и сами по себе, как десерт, особенно с молоком, сливками, сметаной.

К праздничному столу

369. Фруктовые приправы из пюре

Для яблочной и абрикосовой приправ: *1 кг яблочного или абрикосового пюре, 250 г сахара, 1/4 чайной ложки молотой корицы.*

Для сливовой приправы: *1 кг сливового пюре, 250 г сахара, 1/4 чайной ложки молотой корицы, на кончике ножа измельченный имбирь.*

В таз или кастрюлю поместить свежеприготовленное или консервированное пюре, добавить, согласно рецептуре, сахар и пряности, содержимое хорошо перемешать, поставить на огонь и довести до кипения.

Уваривать на среднем огне 10–15 минут (масса должна увариться до 4/5 своего первоначального объема).

Надо следить за тем, чтобы масса к концу уваривания не потемнела.

После уваривания горячую массу расфасовать в стерилизованные стеклянные банки, как пюре или фруктовые соки, и сразу закатать.

Эти приправы – вкусное дополнение к мясным и рыбным блюдам.

370. Плодовые соусы

1 л пюре, 100–150 г сахара.

Плодовые и ягодные соусы представляют собой протертые или измельченные плоды и ягоды, смешанные с небольшим количеством сахара (10–20 %). В них хорошо сохраняются натуральные аромат, вкус, цвет свежих плодов и ягод, так как они не подвергаются увариванию и являются прекрасным продуктом переработки, особенно для детского питания.

Плодовые соусы изготовляют из яблок, абрикосов, груш, айвы, персиков и слив. Сначала из этих плодов приготовить

плодовое пюре, затем взять определенную порцию пюре и положить в кастрюлю или таз, добавить сахар из расчета на 1 л пюре 100–150 г сахара. Поставить смесь на слабый огонь и подогреть, помешивая, до полного растворения сахара. Затем огонь усилить и довести массу до кипения.

Массу кипятить 3–5 минут, затем расфасовать в горячем виде в заранее подготовленные стеклянные банки или баллоны, которые хорошо укупорить и хранить так же, как фруктовые соки.

Соусы можно употреблять непосредственно в пищу или готовить из них кисель, фруктовые напитки и другие излюбленные детские сладкие блюда.

371. Ягодные соусы

1 л пюре, 150 г сахара.

Ягодные соусы готовят из земляники, малины, черной смородины и других ягод.

Сначала приготовить пюре из ягод, причем для сохранения цвета, вкуса и аромата свежие ягоды после очистки от чашелистиков и веточек не проваривать в воде, а сразу протереть через мелкое сито. При отсутствии сита ягоды можно дважды измельчить мясорубкой с мелкими ячейками. Черную смородину сначала измельчить мясорубкой, а затем протереть через сито.

Измельченную или протертую ягодную массу поместить в кастрюлю или таз, подогреть на медленном огне, осторожно помешивая, добавить сахар из расчета 150 г сахара на 1 л пюре.

После полного растворения сахара массу довести до кипения и кипятить 3–5 минут, а затем в горячем виде расфасовать по банкам или баллонам так же, как фруктовые соки.

Ягодные соусы употребляются так же, как плодовые (см. предыдущий рецепт).

Консервируем без сахара

372. Заготовка из слив

Спелые сливы, плотные, с хорошо отделяющейся косточкой (лучше всего сорт Венгерка) перебрать, удалить плодоножки, отсортировать поврежденные плоды, хорошо промыть. Обсушить на полотенце, разрезать на половинки, вынуть косточки, уложить в эмалированную кастрюлю. Не закрывая крышкой, уваривать в течение 15 минут на слабом огне.

Переложить в горячем виде в нагретые стерилизованные сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, закатать их, затем перевернуть банки вверх дном и оставить на сутки.

Такие сливы можно зимой использовать как несладкое повидло, а можно добавить сахар и приготовить настоящее повидло.

373. Клюква натуральная

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящей водой по края горлышка.

Через 2–3 минуты воду слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка.

Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

374. Малина в смородиновом соке

1 кг малины, 200 мл (стакан) сока из красной смородины. Чистую, зрелую, но крепкую малину залить свежеприготовленным соком из красной смородины на 2 часа, затем все вместе прокипятить, разлить в сухие стерилизованные банки, закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы

375. Кисло-сладкая айва

2 кг айвы, 2 сочных апельсина, 250 мл воды, 750 мл белого винного уксуса, 200 г сахара, 50 г меда, 1 чайная ложка зерен кориандра, 1 палочка корицы, 2–3 сушеных стручка горького перца, 2 столовые ложки соли.

Айву обтереть влажной тканью, очистить, разрезать на 4 части, вынуть косточки, нарезать кубиками и выложить в фарфоровую посуду. Отдельно выжать апельсиновый сок. В кастрюлю влить уксус, воду, апельсиновый сок, добавить сахар, мед, кориандр, корицу, горький стручковый перец, соль, все размешать и довести до кипения. Маринад охладить, залить им айву, закрыть крышкой и оставить на 24 часа. Айву с маринадом довести до кипения, поварить 3–4 минуты и в горячем виде разлить в стерильные банки. Сразу же закатать. Срок годности – около 1 года.

Так же можно приготовить арбуз или дыню. Их следует только довести до кипения, но не варить.

376. Барбарис маринованный к жаркому (старинный рецепт)

2 кг ягод, 4,5 стакана 3 %-го уксуса, 3–4 стакана сахара кусками, корица, гвоздика, английский перец, соль. Сложить вымытый и обсушенный барбарис в стерильные банки и залить остывшим уксусом, вскипяченным с сахаром, солью и пряностями.

377. Виноград со стручковым перцем

1 кг свежего мелкого винограда без косточек, 1 лимон. Заливка: *750 мл вина со специями, 350 мл белого винного уксуса, 200 г сахара, 4 стручка сушеного жгучего перца.* Виноград вымыть, удалить гребни. Лимон обдать горячей водой, просушить, очень тонко (без белого внутреннего слоя) снять цедру и выжать сок. Виноград выложить в стерильные банки. Вскипятить вино с уксусом, лимонным соком, цедрой, сахаром и стручковым

перцем. Залить отваром виноград, чтобы полностью его покрыть, и сразу же герметично укупорить. Употреблять не ранее чем через 4 недели. Подавать к дичи и другим острым мясным блюдам.

378. Дыня в уксусе

1,5 кг дыни.

Заливка: *1 л 3 %-го уксуса, 800 г сахара, 15 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы.*

Очистить дыню, удалить сердцевину с семенами, нарезать небольшими кусочками и положить в эмалированную или керамическую посуду. Уксус вскипятить с сахаром, гвоздикой и корицей и залить им дыню.

На следующий день уксус слить, снова вскипятить и опять залить дыню.

На третий день уксус прокипятить вместе с дыней, затем дыню вынуть и сложить в стерильные банки. Уксус продолжать кипятить, снимая пену, и горячим вылить на дыню. Закатать.

379. Приправа из маринованного винограда

Для 10 л маринадной заливки: *5,7 л воды, 2,6 л 6 %-го уксуса, 1,7 кг сахара, 15 г корицы (несколько кусочков), 25–30 бутонов гвоздики, 6,5 г бадьяна, 50 горошин душистого перца.*

Для маринования пригоден зрелый, сладкий виноград среднего размера с неплотной кистью. Виноград маринуют целыми ягодами (без гребней) в банках или гроздями, если маринуют в бочках.

Подготовленный виноград вымыть, уложить в банки и залить заранее под го тов лен ной заливкой.

Для приготовления маринадной заливки сахар при нагревании растворить в воде, после чего кипятить 10–15 минут. К профильтрованному сиропу добавить пряности и уксус, раствор нагреть до кипения, охладить и залить виноград. Банки закрыть пергаментной бумагой, завязать и поставить для хранения в сухое прохладное помещение. Приправа используется в качестве гарнира к мясным блюдам и жареной дичи.

380. Черника маринованная по-чешски

1 кг черники, 200 г сахара, 100–120 мл столового уксуса, 1

стакан воды.

В кипящей воде растворить сахар, добавить уксус и порциями опустить ягоды черники. Варить 3 минуты и уложить в банки. Маринад кипятить еще несколько минут и вылить в банки с ягодами. Сразу укупорить (закатать).

381. Крыжовник по-молдавски с укропом

800 г крыжовника, 200 г зелени укропа.

Заливка: *на 1 л воды – 150 г соли, 5 столовых ложек 9 %-го уксуса.*

Свежий молодой укроп вымыть, нарезать на кусочки длиной 3–4 см и положить на дно банок. Сверху плотно уложить ягоды крыжовника, 2–3 раза залить их кипятком, сливая через 5 минут.

Залить горячим маринадом, закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

382. Крыжовник по-молдавски с чесноком

Заливка: *на 1 л воды – 5 столовых ложек 9 %-го уксуса, 50–60 г соли.*

На литровую банку: *2 дольки чеснока, зелень мяты, укроп, листья хрена и вишни, 2 мелких стручка красного горького перца.*

Приправы положить на дно банок (их общее количество не должно превышать 5 % объема банки).

Поверх зелени уложить ягоды крыжовника, залить кипятком, через 5 минут слить, снова залить кипятком и через 5 минут слить. Затем залить маринадом и закатать банки. Соль и уксус можно добавить прямо в банки, а затем залить кипятком.

383. Манго в ароматном маринаде

2 плода манго (около 750 г, без косточек).

Заливка: *250 мл воды, 1/4 палочки корицы, 2 тычинки молотого шафрана (или 1/4 чайной ложки заменителя), 2 стручка сушеного жгучего перца, 2 лавровых листа, 100 г меда, 100 мл белого винного уксуса, 250 мл сухого белого вина, 1 чайная ложка соли.*

Плоды манго очистить, нарезать небольшими кусочками, выложить в фарфоровую посуду. Смешать корицу, шафран, стручковый перец, лавровый лист, мед, добавить уксус, вино,

воду, посолить и довести до кипения. Поварить 5 минут и залить плоды манго. Подержать в закрытой посуде 12 часов.

На следующий день все довести до кипения, в кипящем виде разлить в стерильные банки и сразу же закатать.

384. Пикули с горчицей

600 г груш, 600 г слив Ренклод и 400 г других слив.

Заливка: *6 стаканов 3 %-го уксуса, 6 стаканов воды, 600 г сахара, 1 столовая ложка сухой горчицы.*

В эмалированную миску вылить уксус, воду, всыпать сахар, вскипятить, положить очищенные груши и сливы. Дать плодам закипеть 2 раза, отбросить их на сито и, когда жидкость стечет, переложить в банки.

Оставшуюся жидкость уварить до густоты сиропа, остудить, всыпать туда сухую горчицу, размешать и вылить на фрукты. Банки закатать.

385. Фруктовое ассорти с имбирем и стручковым перцем

750 г мелких груш, 750 г слив, 1 кг лука-шалота.

Заливка: *1 большой (длиной около 4 см) кусочек корня свежего имбиря, 500 мл красного винного уксуса, 500 мл сухого красного вина, 400 г сахара, по 1 столовой ложке зерен белого перца и желтой горчицы, 2 цветка муската, 2 анисовых зернышка, соус «Табаско», 1 столовая ложка соли.*

Груши очистить, но не резать, удалить плодоножки. Сливы вымыть, разрезать вдоль, но не перерезать, удалить косточки. Луковицы очистить, но не нарезать. Корень имбиря очистить, как картофель, и тонко нарезать.

В большую кастрюлю влить уксус, вино, 1 л воды, выложить имбирь, сахар, перец, зернышки горчицы, мускат, анис, соль, тщательно размешать и довести до кипения.

Груши и луковицы добавить в маринад и варить около 10 минут. Затем добавить сливы и все поварить еще 2 минуты. Добавить несколько капель соуса «Табаско». Распределить в стерильные банки и сразу же закатать под крышки. Приготовленные таким способом фрукты подают к мясным блюдам.

Натуральные консервированные овощи

Горячий розлив (многократная заливка)

386. Кабачки в заливке из сока красной свеклы

Заливка: *сок красной свеклы, 2 столовые ложки семян кориандра, 3 г лимонной кислоты или 2 г аскорбиновой, 30 г соли.* Кабачки нарезать дольками, уложить в трехлитровую банку и залить кипящей заливкой. После трехкратной заливки закатать.

387. Огурцы с яблоками и листьями лимонника

Огурцы, яблоки, листья лимонника.

Заливка: *на 1 л воды – по 50 г соли крупного помола и сахара, другие специи по вкусу.*

Огурцы и яблоки обдать крутым кипятком и уложить в трехлитровые банки, добавив по 10 листьев лимонника на каждую банку. Залить кипящей заливкой, затем заливку слить и снова довести до кипения. Повторить еще 2 раза. Банки закатать.

388. Помидоры соленые консервированные

Соленые помидоры должны храниться при температуре 0–1 °С. Если таких условий нет, то помидоры консервируют. Через 3–5 дней после начала ферментации рассол слить. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки. Рассол кипятить 1–2 минуты и вылить в банки с помидорами. Через 5 минут снова слить его, довести до кипения и вновь залить в банки. Проделать эти операции третий раз, затем банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

389. Помидоры очищенные

Заливка: *на 1 л воды – 20 г соли.*

Консервировать помидоры, как указано в *рецепте «Помидоры очищенные в собственном соку (способ 1)».*

При этом можно обойтись без стерилизации. Для этого банки с помидорами залить кипящей водой, через 5 минут воду слить,

снова вскипятить и залить в банки.

Так проделать еще раз, добавив в воду соль. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

390. Помидоры в соке красной смородины

Заливка: *на 1 л воды – 300 мл сока красной смородины, по 50 г меда и соли.*

Помидоры пробланшировать полминуты, уложить в банку, добавить по 30 г эстрагона и листьев мелиссы. Трехкратно залить кипящей заливкой. Закатать.

391. Помидоры с крыжовником

1 кг помидоров, 500 г крыжовника.

Заливка: *на 1 л воды – по 50 г сахара и соли.*

Крыжовник проколоть острой палочкой в нескольких местах и пересыпать им пробланшированные полминуты помидоры, уложенные в банку. Трехкратно залить кипящей заливкой. Закатать после третьей заливки.

392. Помидоры с виноградом

1 кг помидоров, 1 кисть винограда, 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев черной смородины, 4 листа вишни, 4 горошины черного перца, лист хрена, укроп, петрушка, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли.

В подготовленную трехлитровую банку уложить специи, помидоры и все остальные компоненты.

Залить на 20 минут кипятком. Воду слить, прокипятить и опять залить помидоры. Сразу же закатать.

393. Помидоры в яблочном соке с листьями лимонника

2 кг помидоров, 8-10 листьев лимонника.

Заливка: *1 л яблочного сока, по 30 г сахара и соли.*

В банку уложить листья лимонника и пробланшированные полминуты помидоры, 3 раза залить кипящим яблочным соком с добавлением соли и сахара.

После третьей заливки банку закатать.

394. Помидоры в яблочном соке

Заливка: *на 1 л яблочного сока – 30 г соли.* Подготовленные помидоры проколоть деревянной шпилькой в месте прикрепления плодоножки и уложить их в трехлитровые банки.

Дважды залить кипящей водой (никаких специй не добавлять), выдерживая каждый раз по 10 минут.

В третий раз залить кипящим яблочным соком с солью, сразу же закатать.

Перевернуть банки вверх дном до остывания.

395. Тыква в яблочном соке

Заливка: *1 л яблочного сока, 200 г сахара, имбирь или кардамон по вкусу.*

Тыкву очистить, нарезать кусками, залить кипящей заливкой.

Выдержать до полного остывания, прокипятить еще раз 20 минут, уложить в банки и залить этой же кипящей заливкой. Закатать.

На скорую руку

396. Кабачки (патиссоны) соленые консервированные

Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки соли.*

В стерильные литровые банки положить по 2–3 зубчика чеснока, по 2–3 щепотки стружки корня хрена, сушеных укропа и петрушки, сухие листья черной смородины, 2–3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 1 щепотку приправы хмели-сунели. Банки наполнить кусочками очищенных молодых кабачков или патиссонов, потрясти, добавить еще овощей и залить доверху холодной соленой водой.

Накрыть банки блюдцами и оставить в кухне на 2–3 дня (до момента появления тончайшей пленочки на поверхности). После этого рассол слить в кастрюлю, вскипятить и налить в банки. Закатать прокипяченными крышками, укутать бумагой и теплым одеялом. Через сутки банки убрать в прохладное место.

Так как кабачки сжимаются в рассоле, следует для получения 3 банок продукта ставить на просол и четвертую, чтобы перед

кипячением рассола было чем дополнить посуду доверху.

Такие кабачки, да и патиссоны тоже, – очень вкусная закуска, превосходный гарнир к мясу, рыбе, а то и к простой картошке.

397. Кабачки в заливке из соков красной свеклы и яблок с растительным маслом

Заливка: *по 1 стакану сока красной свеклы, яблочного сока и растительного масла, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 л лимонной кислоты, 1 столовая ложка растертых в порошок семян укропа.*

Кабачки нарезать кружочками, уложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

398. Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке

Заливка: *по 500 мл яблочного сока и воды, 50 г меда или сахара, 10–20 листьев лимонника, 30 г соли.*

Кабачки, морковь и яблоки нарезать дольками, сложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

399. Кабачки в заливке из яблочного сока с растительным маслом и чесноком

Заливка: *на 1 стакан яблочного сока – 1 стакан растительного масла, 50 г тертого чеснока, по 50 г сахара и соли.*

Кабачки нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку и залить кипящей заливкой. Закатать.

400. Основной рецепт закатывания огурцов без стерилизации и без добавления уксуса

На трехлитровую банку: *1600 г огурцов, 1–2 очищенных и нарезанных зубчика чеснока, 1 лист хрена средних размеров, 7–8 листьев черной смородины, 2–3 листа вишни, 2–3 лавровых листа, кусочек красного жгучего перца (без семян), укроп с зонтиками. Можно при желании добавить по 1 чайной ложке измельченных листьев сельдерея, петрушки, щепотку чабреца или лесной душицы (не мяты).*

Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки (с горкой) соли, то есть 60–70 г. На трехлитровую банку с огурцами требуется около*

1,5 л воды и 3 полные столовые ложки соли. Замочить огурцы в прокипяченной остывшей воде примерно на сутки – в большой эмалированной кастрюле или ведре. Мельчайшие полости в огурцах за это время заполнятся водой.

Стеклянные трехлитровые банки, в которых будут храниться огурцы, чисто вымыть хозяйственным мылом, обсушить (лучше всего – прокалить в духовке). Уложить в банки огурцы – плотно, но не сдавливая, вперемешку со специями. Сверху должны быть зонтики укропа. Залить доверху прокипяченной остывшей заливкой. Прикрыть крышками и оставить в покое на несколько суток. Как только на рассоле чуть обозначится пленочка, а огурцы на вид станут готовыми, пора приниматься за укупорку. В теплом помещении с момента засола до укупорки проходит 2 суток; на холоде, если делать в сентябре, на даче, – дня 4. Поставить на огонь две эмалированные кастрюли. В большую слить рассол из банки, в маленькой стерилизовать крышки. Дальнейшие действия, выбор рецепта зависят от вашего желания.

1. *Обычный посол.* В трехлитровую банку с просоленными огурцами вылить из кастрюли кипящий рассол, немедленно накрыть прокипяченной металлической крышкой и герметично укупорить закаточной машинкой. Обернуть банку бумагой, перевернуть вверх дном и укрыть теплым одеялом. Когда остынет, перенести в кладовку.

2. *Огурцы с горчицей.* В подготовленную банку с огурцами добавить 1–2 столовые ложки сухой горчицы и залить кипящим рассолом. Немедленно укупорить стеклянной крышкой с зажимами, укутать до полного остывания.

3. *Огурцы с аспирином.* Вместо горчицы в банку с просоленными огурцами можно добавить 1–2 растолченные таблетки аспирина. Тотчас залить их кипящим рассолом, закатать, хорошенько укутать. Аспирин – надежный и безвредный (в малой дозе) консервант. Им можно пользоваться даже при консервировании длинноплодных огурцов, нарезанных на куски.

4. Огурцы с хлористым кальцием (хрустящие). Просолившиеся огурцы залить в банках кипящим рассолом, добавить 1 столовую ложку хлористого кальция (раствор заранее купить в аптеке), закатать, обернуть бумагой и укутать ватным одеялом до остывания. Остывшие банки хранить в кладовке. Хлористый кальций делает воду в рассоле жесткой, обеспечивая огурцам так нравящийся многим хруст.

401. Огурцы по-левашовски

Приправы и специи: *укроп (лучше средний, с зонтиками), листья черной смородины и дуба, зеленые перья и зубчики чеснока, листья хрена (можно и кусочек свежего очищенного корня), красный жгучий перец, очищенный от семян (полстручка на трехлитровую банку)*.

Залить собранные огурцы холодной сырой водой и мочить до суток, но не меньше 2 часов. За это время пустоты в огурцах заполнятся. Если огурцы не мочить, они или забродят, или получатся мягкими.

Тем временем подготовить трехлитровые банки: вымыть их хозяйственным мылом и прокалить на солнце или в духовке.

На дно банки положить часть приправ, затем слой огурцов, потом опять траву и огурцы доверху. Главное – не уминать огурцы, иначе они получатся будто бы намыленные, но не заквасятся должным образом. Сверху поместить смородиновый листок – резной, ароматный, для красы!

Теперь, когда банки полны, в каждую всыпать крупную соль – примерно 3–4 столовые ложки, налить холодную колодезную воду (или родниковую) до краев. Прикрыть крышками или блюдечками, поставить в тень (не на солнце), чтобы огурцы заквасились.

В жаркую погоду хватит 2 суток, а в осеннюю прохладу – до недели. Готовность определяют на глазок: вода как бы покрылась пленочкой и огурцы на вид, похоже, просолились. Значит, пора закатывать.

Не снимая пленочки, вылить рассол из банок в эмалированные кастрюли, поставить на газ и вскипятить. Как только рассол закипит, снять с плиты.

Открыть бутылку водки и налить по стопке (50–70 мл) в горловины банок, а затем доверху залить вскипевшим рассолом. Немедленно закрыть стерильными жестяными крышками (их вместе с надетой резинкой заранее опустить на 5–7 минут в кипящую воду). Закатать, дать остыть и унести в кладовку или погреб.

402. Огурцы консервированные

Для консервирования лучше всего использовать мелкие крепкие огурцы, по возможности одинакового размера и правильной формы.

Отсортированные вымытые огурцы замочить в холодной воде на 6–8 часов. Затем подготовить пряные добавки, которые укрепляют их структуру и способствуют лучшей сохранности:

лист и корень хрена, лист вишни, лавровый лист.

На дно подготовленных литровых банок уложить пряную зелень, затем, в вертикальном положении, огурцы, сверху и с внутренней стороны банок – зонтики укропа, кусочки красного жгучего перца, дольки чеснока.

В каждую банку, заполненную огурцами, залить по 1 столовой ложке 9 %-го уксуса, добавить по 1 чайной ложке сахара и залить процеженным кипящим рассолом (из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды) до краев, чтобы образовался выпуклый мениск.

Банку плотно закрыть стерильной крышкой, быстро закатать, не стерилизуя, перевернуть вверх дном, укрыть одеялом и оставить до полного охлаждения. Хранить в холодильнике или холодной кладовке.

403. Огурцы резаные

На литровую банку: *600–700 г длинноплодных огурцов, 1 чайная ложка сахара, 35 г пряностей, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса.*

Заливка: *на 1 л воды – 1 столовая ложка соли.* Длинноплодные огурцы используют в основном в свежем виде или для приготовления салатов. Для заготовки выбрать самые молодые, плотные, крепкие огурцы с неразвитыми семенами и наименьшим диаметром.

Огурцы замочить на 6–8 часов в холодной воде, затем тщательно вымыть, нарезать на кусочки размером 1,21,5 см, уложить в подготовленные банки, добавив лист и корень хрена, лист вишни (1 лист на литровую банку), черной смородины и все другие пряности (перец, чеснок, гвоздику и др.). Дальше приготовить так, как указано в предыдущем рецепте.

404. Огурцы соленые, консервированные без уксуса

Огурцы, заготовленные по данному способу, сочетают оба описанных ранее: огурцы замачивают в воде на 6–8 часов, тщательно моют, укладывают в бочонок, ведро или большую кастрюлю, переслаивая пряностями, заливают соленым рассолом, накрывают сверху деревянным кружком и кладут гнет, оставляя в теплом помещении на 7-10 суток до полного засаливания.

Когда рассол помутнеет, что указывает на образование молочной кислоты и окончание брожения, слить его, процедить

через 4 слоя марли, прокипятить и кипящим залить расфасованные в стеклянные банки просолившиеся огурцы вместе с пряными добавками (пряную зелень надо ошпарить кипятком) до краев, чтобы образовался выпуклый мениск. Быстро закрыть стерильными крышками (избыток рассола стекает, обеспечивая полную герметичность), закатать, не стерилизуя.

Преимущество этого способа состоит в том, что банки с огурцами не требуют особых условий хранения, они хорошо сохраняются в городской квартире при комнатной температуре.

В данном случае мутный цвет огуречного рассола является естественным.

405. Пикули из соленых огурцов

10 кг огурцов, 200–300 г свежего укропа с семенами, 2–3 головки чеснока, 10–15 горошин душистого перца.

Рассол: *на 10 л воды – 250 г соли.*

Огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками или кубиками, уложить вместе с приправами в банки или бутылки с широким горлом и залить горячим рассолом до краев горлышка. Сразу же укупорить.

Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель – для приготовления салатов, супов и соусов.

406. Огурцы в огуречном соке

Переросшие огурцы («желтяки») можно использовать на изготовление огуречного сока: перетереть их и в получившуюся мезгу, на каждый литр добавить 2 столовые ложки соли, размешать.

В течение 2–3 дней этот подсоленный сок сам собой сбраживается. Тогда его процедить, вскипятить и немедленно залить им корнишоны (до 9 см длиной) или пикули (до 5 см), только что положенные в трехлитровые банки с приправами.

В качестве приправ использовать по вкусу чеснок, дубовый лист, хрен (корень), эстрагон, сушеный лист черной смородины (свежий лист мягчит огурцы); в последнюю очередь положить сверху спелые сухие зонтики укропа. Залитые кипящим рассолом банки немедленно закатать крышками, обернуть бумагой и укутать одеялом. Предназначенные для консервирования огурцы обязательно надо предварительно вымочить в течение 6–8 часов в ведре с колодезной водой.

407. Помидоры в собственном соку

Зрелые помидоры натереть на терке или пропустить через соковыжималку и добавить соль из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л получившейся мезги.

В ошпаренные трехлитровые банки уложить некрупные спелые, но крепкие помидоры, залить их крутым кипятком и немедленно слить эту воду. Тут же залить кипящей подсоленной помидорной мезгой и закатать жестяными крышками.

На трехлитровую банку помидоров требуется примерно 1300 мл мезги.

Готовый рассол можно использовать в качестве прекрасной заправки для борщей.

408. Помидоры с чесноком в заливке из яблочного сока

Заливка: *1 л яблочного сока, по 50 г сахара и соли.*

Пробланшировать помидоры полминуты, уложить в трехлитровую банку, пересыпать чесноком (300 г), залить кипящей заливкой и закатать.

409. Помидоры с луком в заливке из яблочного сока

Заливка: *1 л яблочного сока, по 50 г сахара и соли.*

Пробланшировать помидоры полминуты, переложить в трехлитровую банку, перекладывая нарезанным кольцами луком, и залить кипящей заливкой. Закатать.

410. Физалис соленый с зеленью

1 кг физалиса, 30 г укропа, 1 корень хрена, 1 зубчик чеснока, красный стручковый перец; можно положить лист черной смородины, эстрагон, базилик, лист мяты, петрушку, сельдерей (общий вес пряностей не должен превышать 50 г на 1 кг плодов).

Заливка: *на 1 л воды – 60 г соли.*

Спелые плоды физалиса промыть, уложить в чистые банки вместе с пряностями, залить рассолом. Банки накрыть чистой тканью и оставить на 7-10 дней для брожения при комнатной температуре. Появляющуюся пену снимать.

После накопления кислоты (она должна ощущаться на вкус) воду слить и вскипятить, потом снова залить банки и закатать

крышки. Остывшие банки хранить в холодном месте.

Зеленые суповые заготовки

411. Заготовка для зеленых щей

1 кг щавеля, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени моркови, 400 мл воды, 50 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, довести до кипения и варить 3–5 минут. Затем всю массу сразу же разлить в стеклянные пропаренные банки и закатать.

412. Пряная заготовка для зеленых щей

1 кг щавеля, 300–400 г зеленого лука (перьев), 100–150 г петрушки, 50-100 г зелени укропа, несколько веточек эстрагона, веточка мелиссы лимонной.

Листья щавеля и зелень лука, петрушки, укропа мелко нарезать, выложить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на умеренный огонь.

Варить 5 минут, сразу расфасовать в прошпаренные банки и герметически укупорить.

Щавель можно заменить листьями мангольда, шпината, лебеды садовой. Можно готовить с солью или без соли.

413. Заготовка для свекольника

При уборке урожая свеклы взять из середины ботвы молодые листья, порубить, как капусту, и пробланшировать в кипятке около 5 минут. Откинуть на дуршлаг.

В кастрюлю натереть свеклу, перемешать с бланшированными листьями, добавить на каждый килограмм массы по стакану воды и по 1 чайной ложке крупнозернистой соли, прокипятить 5 минут.

Затем кипящую смесь разлить по ошпаренным литровым банкам, добавить в каждую литровую банку по 1 столовой ложке 9 %-го уксуса и немедленно герметично закрыть.

414. Суповая заправка из щавеля и зеленого лука

600 г щавеля, 400 г зеленого лука, 50 г зелени моркови, 400 мл воды, 50 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, довести до кипения и варить 3–5 минут.

После этого всю массу сразу же разлить в стеклянные стерилизованные банки и закатать.

415. Суповая заправка из щавеля и листьев свеклы

1 кг щавеля, 1,5 кг молодых листьев свеклы, 250 г укропа, 1 л воды, 120 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, вскипятить и варить 4–5 минут.

Затем всю массу сразу же разлить в стеклянные стерилизованные банки и закатать крышки.

416. Суповая заправка из щавеля и листьев черемши

1 кг щавеля, 650 г листьев черемши, 100 г зелени моркови, 600 мл воды, 80 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, вскипятить и варить 4–5 минут.

Горячую массу сразу же разлить в стеклянные стерилизованные банки и закатать крышки.

417. Суповая заправка из щавеля и зелени чеснока

1 кг щавеля, 200 г зелени чеснока, 100 г зелени петрушки, 400 мл воды, 50 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, вскипятить и варить 4–5 минут. Горячую массу сразу же разлить в стерилизованные банки и закатать.

Консервированные овощные закуски и заправки без уксуса

Традиционные рецепты 418.Огурцы в горчице

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, 2 веточки укропа, 350 г сухой горчицы, 5 столовых ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка уксуса.

Огурцы вымыть и вытереть досуха. Нарезать лук, укроп, перемешать с горчицей, сахаром, уксусом и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец, положить в эту смесь огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть, немедленно все переложить в подготовленные банки и быстро закатать.

419. Салат из зеленых помидоров с капустой

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг цветной или белокочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 200 г сахара, 200 г томатной пасты, 200 г растительного масла, 4 столовые ложки соли крупного помола.

Для этого салата взять нестандартные зеленые помидоры (с черными пятнышками). Вырезать пятнышки, здоровую часть плодов измельчить и насыпать в большую эмалированную кастрюлю. Добавить тертую морковь, мелко нарезанные репчатый лук и цветную капусту (белокочанную капусту нашинковать). Положить в кастрюлю соль, сахар, влить томатный соус (или уксус) и растительное масло. Все хорошо перемешать, поставить кастрюлю на малый огонь. С момента закипания варить смесь в течение 20 минут. Затем кипящую смесь переложить в стерилизованные банки и укупорить.

420. Свекла со сливами

1 кг свеклы, сливы, пряности.

Заливка: *на 1 л воды – 100 г сахара, 20 г соли, пряности.*

Темно-красную свеклу отварить до готовности, нарезать на дольки или кружочки, уложить в банки вперемешку с предварительно пробланшированными сливами. Добавить

пряности: гвоздику, листья или ягоды лимонника, корень родиолы розовой (5 г на 1 л раствора). Залить кипящей заливкой и быстро закатать.

Так же можно приготовить свеклу с яблоками.

421. Тыква в облепиховом соке

1 кг тыквы, 1 л облепихового сока, 1 кг сахара.

Тыкву очистить, нарезать кусочками, залить облепиховым соком с сахаром. Поставить все на медленный огонь, варить до полной готовности (в конце варки можно добавить апельсиновую цедру. Кипящей разложить по банкам и закатать.

422. Смешанная заправка для борща

500 г зрелых помидоров, 400 г репчатого лука, по 200 г моркови и свеклы, 200 г красного сладкого (болгарского) перца, 2 столовые ложки измельченной зелени майорана, по 1 крупному листу любистока и сельдерея, 150 г жира, 50 г растительного масла, соль по вкусу.

Лук нарезать и поджарить на свином сале или говяжьем жире. Морковь и свеклу натереть на крупной терке или нарезать, слегка обжарить в жире и соединить с луком. Красные мягкие помидоры пропустить через мясорубку. Красный болгарский перец нарезать соломкой, добавить майоран, любисток и сельдерей.

Соединить все компоненты, посолить и тушить 25 минут на умеренном огне.

Выложить в стеклянные банки, ошпаренные кипятком, закатать и хранить в прохладном месте.

423. Паста из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, сахар, соль.

Зрелые помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30–35 минут. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет

консистенцию повидла. Разложить горячую массу в банки и сразу закатать.

424. Паста томатно-сливовая

2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г репчатого лука, соль, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока. Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока лук не станет мягким. Протереть массу через редкое сито.

Сливу (лучше всего сорта Венгерка) тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массу смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем.

Уварить на слабом огне до уменьшения объема на 1/3. Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу укупорить.

425. Паста из помидоров и яблок

1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 500–600 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Зрелые помидоры нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Яблоки нарезать дольками, удалив поврежденные части и сердцевину. Помидоры, яблоки и лук распарить в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения. Затем крышку снять и варить массу на слабом огне 3035 минут. Добавить протертый с солью чеснок и соль по вкусу. Протереть через сито и снова уварить до густоты повидла. Разложить в банки в горячем виде и закатать.

426. Паста из помидоров с сельдереем

1 кг помидоров, 250 г корнеплодов сельдерея, 1 кг яблок, 250 г репчатого лука, 80–90 г соли, 30–50 г сахара, 10 г молотого красного острого перца, 15 г молотой корицы, 2–3 г молотого черного перца, 3–4 растертых бутона гвоздики. Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, затем протереть через сито. Кисло-сладкие яблоки (лучше всего антоновку) испечь в духовке и протереть через сито.

Корнеплоды сельдерея очистить, измельчить сечкой, вместе с измельченным луком распарить с небольшим количеством воды; массу также протереть через сито.

Все компоненты смешать, добавив соль, сахар и пряности, и варить на слабом огне до густоты повидла.

Разложить в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Диетические закуски и заправки (без уксуса, сахара и соли)

427. Кабачки в заливке из соков красной свеклы и яблок с растительным маслом

Заливка: по 1 стакану сока красной свеклы, яблочного сока и растительного масла, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной кислоты, 1 столовая ложка растертых в порошок семян укропа.

Кабачки нарезать кружочками, уложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

428. Перец с кабачками и яблоками

Заливка: *2 стакана воды, 2 стакана яблочного сока, 400 г меда.*

Сладкий перец вымыть, удалить перегородки и семена, нарезать кольцами шириной около 1 см. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Молодые кабачки или патиссоны вымыть, нарезать кружочками. Нарезанные продукты соединить и бланшировать 3–5 минут в заливке указанного состава, после чего вынуть их из раствора, уложить в стерилизованную трехлитровую банку по плечики. Заливку снова довести до кипения и немедленно залить в банку с овощами так, чтобы немного выплеснулось наружу. Банку закатать, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

429. Помидорная заправка для борща

Для этой заправки можно использовать мягкие и даже треснувшие от спелости помидоры.

Налить в эмалированную кастрюлю немного воды и поставить ее на огонь. Как только начнет кипеть, добавить туда помидор за помидором. Помешивать. После опускания последней

порции помидоров варить еще 20 минут. Посолить совсем немного – по вкусу. Разлить кипящую смесь в пол-литровые стерилизованные сухие банки и закатать жестяными крышками.

430. Помидорная заправка консервированная

На литровую банку требуется около 1,3 кг свежих помидоров.

Отобрать зрелые, красные, мясистые помидоры, хорошо вымыть, разрезать на четвертинки и пропустить через мясорубку. Прокипятить, помешивая, в эмалированной кастрюле 10–15 минут, пока не исчезнет пена, и немедленно разлить в горячие стерилизованные банки. Банки заполнить до самого верха, чтобы немного выплеснулось наружу, и закатать прокипяченными жестяными крышками. Банки перевернуть, накрыть сверху одеялом или плотной тканью, оставить на сутки.

Эта заправка используется зимой при варке щей, супов, борщей, для приготовления соусов и подливок ко вторым блюдам и т. д.

431. Помидоры деликатесные

На трехлитровую банку: *помидоры (столько, чтобы заполнить банку по плечики), по 30 г листьев мелиссы и эстрагона.*

Заливка: *1 л воды, 300 мл сока красной смородины, 50 г меда.* Выбрать помидоры примерно одинакового размера, вымыть, бланшировать в кипящей воде 30 секунд, дать воде стечь. Уложить помидоры в стерилизованную трехлитровую банку по плечики, добавить листья мелиссы и эстрагон. Тем временем приготовить заливку из воды, сока красной смородины и меда. Кипящей заливкой залить помидоры до самого верха, прикрыть прокипяченными крышками, дать постоять 3–5 минут. Раствор слить, довести до кипения и снова залить в банку. Повторить еще 2 раза. В третий раз залить раствор так, чтобы жидкость чуть выплеснулась из банки, и сразу закатать. Перевернуть банку вверх дном и оставить на сутки.

432. Аджика

2,5 кг зрелых мясистых помидоров, по 500 г моркови, сладкого перца и яблок, 150 г чеснока, 3–4 стручка жгучего красного перца, 250 мл подсолнечного масла.

Помидоры разрезать на четвертинки. Яблоки разрезать на несколько частей, удалить сердцевину. Сладкий перец разрезать вдоль на 2 части, удалить перегородки и семена. Морковь очистить, нарезать на части. Все, кроме чеснока, пропустить через мясорубку и, смешав, томить при слабом кипении около 2 часов. Затем влить подсолнечное масло, добавить чеснок, перемешать (можно по вкусу посолить) и тушить еще 10–15 минут.

Сразу же переложить в сухие стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

433. «Красное» масло

100 г растительного масла (оливкового, кунжутного или рафинированного подсолнечного), 20 г сушеного красного жгучего перца (без семян), 2 г порошка имбиря, 5 г мелко нарезанного репчатого лука.

Масло раскалить на сковороде, обжарить лук, уменьшить огонь до минимума. Стручковый перец нарезать со ломкой или дольками длиной 1 см, обдать кипятком и дать просохнуть.

Опустить в сковороду с маслом, где температура уже значительно снизилась, посыпать имбирным порошком и держать на слабом огне, пока масло не приобретет красный цвет, затем остудить и выбрать лук.

Хранить масло с перцем в стеклянной баночке с крышкой.

Умеренно острые овощные закуски (с добавлением уксуса)

Традиционные рецепты

434. Закуска из баклажанов

1 кг баклажанов, 120 г растительного масла, 2–3 головки чеснока, соль по вкусу.

Заливка: *на 1 л воды – 500 мл 6 %-го уксуса.*

Нарезать баклажаны кусочками толщиной 1 см, посолить и оставить в тазу на 1 час. В кастрюле подготовить заливку. Проварить в ней баклажаны небольшими порциями 2–3 минуты с момента закипания. Вынуть баклажаны шумовкой в тарелку. Горячие кружочки баклажанов, вынутые из воды, слегка обжарить в горячем масле с двух сторон. Переложить баклажаны со сковороды в простерилизованные банки, перекладывая каждый слой мелко нарезанным чесноком и уплотняя. Наполнить банки доверху, герметично укупорить.

435. Икра из баклажанов

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 300 г репчатого лука, 40 г сахара, 20–30 г соли, 30 мл уксуса, растительное масло для обжаривания.

Очистить баклажаны от кожуры, нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле (под крышкой) до полуготовности.

Добавить очищенные от кожицы помидоры, натертые на терке или пропущенные через соковыжималку, и продолжать тушить.

Как только масса загустеет, добавить нарезанный лук, посолить, добавить сахар и уксус и тушить 10–15 минут. Расфасовать в простерилизованные банки, укупорить.

436. Салат из кабачков с зеленью

5 кг очищенных кабачков, 500 г моркови, 100 г чеснока, 100 г укропа, 100 г петрушки, 200–300 мл столового уксуса, 3 столовые

ложки соли, 300 мл подсолнечного масла. Кабачки очистить и нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, чеснок, укроп, петрушку мелко нарезать.

Все смешать, заправить уксусом, солью и маслом. Салат должен постоять 2 часа, затем его прокипятить 15 минут и горячим разложить в банки. Закатать и поставить остывать, укутав одеялом.

437. Салат из перца с растительным маслом

5 кг перца, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соли.

В большую кастрюлю влить воду, масло, уксус, добавить сахар и соль и все довести до кипения. Зеленый и красный перец промыть, освободить от плодоножек, перепонок, семян, еще раз промыть, нарезать кольцами, высыпать в кастрюлю с горячей заливкой и варить 30 минут, прикрыв кастрюлю крышкой, периодически помешивая перец. Затем быстро расфасовать в сухие стерильные банки, закрыть стерильными крышками, закатать.

После охлаждения убрать в холодильник или холодную кладовку, погреб.

438. Салат «Дунайский»

3 кг зрелых крепких мясистых помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови.

Заливка: *300 г подсолнечного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 300 г сахара, 2 лавровых листа, 20 горошин черного перца, 3 столовые ложки соли.*

Морковь натереть на крупной терке, остальные овощи нарезать, осторожно перемешать все вместе.

Вскипятить в кастрюле заливку и положить туда овощи. Варить 15 минут с момента закипания, затем перелить в сухие горячие стерилизованные банки и сразу закатать. Удобнее всего пользоваться литровыми банками. Из этой порции получается 6 литровых банок салата.

К праздничному столу

439. Закуска с баклажанами и кабачками

1 кг баклажанов, 1 кг кабачков, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 кг красных помидоров, 100 мл 6 %-го уксуса, 200 г чеснока, 200 г сахара, 70 г соли, 300–500 г зелени петрушки, горький перец по вкусу, 500 г растительного масла. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке, баклажаны, кабачки, перец нарезать. Зелень измельчить.

Приготовить заливку из уксуса, растительного масла, соли, сахара и специй. Смешать подготовленные овощи, опустить смесь в заливку и кипятить 40–45 минут в кастрюле с закрытой крышкой, часто помешивая. Расфасовать в горячем виде, укупорить, завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, остудить.

440. Сотэ из баклажанов

10 кг баклажанов, 7 кг сладкого перца (красного), 300 г чеснока, 100 г горького перца, 500 мл 4 %-го уксуса, 100 г соли, 1 л подсолнечного масла.

Баклажаны вымыть, нарезать на кружочки толщиной 2 см, замочить в подсоленной воде, оставить постоять на 2 часа и дать стечь воде. Чеснок, красный сладкий перец и горький перец перемолоть на мясорубке, смешать с уксусом. Баклажаны (подсушенные) жарить в масле до готовности. Вилкой вынуть из масла, обмакнуть с двух сторон в острую массу и плотно уложить в банки. Можно добавить растительное масло из сковороды. Банки закатать. Готово к употреблению через 2 недели.

441. Капуста цветная деликатесная

2 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 200 г сладкого перца, 200 г зелени петрушки, 200 г растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 80 г чеснока, 120 мл 9 %-го уксуса.

Капусту разобрать на соцветия, отварить в течение 5 минут в подсоленной воде. Остудить.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку, перец. Все довести до кипения. Осторожно опустить туда отваренную капусту. На медленном огне проварить 10–15 минут. Горячую массу разложить по банкам и немедленно закатать крышками.

442. Икра из зеленых помидоров

1,5 кг зеленых помидоров, 500 г сладкого (болгарского) перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 1 стакан подсолнечного масла, 3/4 стакана сахара, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых (небольших) листа.

Помидоры разрезать на четвертинки, каждую четвертинку разрезать поперек на пластинки толщиной 3–5 мм. Перец очистить от семян, нарезать полосками шириной около 5 мм.

Лук нарезать полукольцами (если крупный, то сначала разделить на 4 части, а потом резать).

Морковь натереть на крупной терке.

В кастрюлю влить масло, чуть-чуть нагреть, положить помидоры (без соли и проч.), тушить под крышкой на маленьком огне, помешивая, в течение 1,5 часов.

После этого добавить к помидорам сахар, соль, перец, гвоздику, лавровый лист, уксус. Перемешать и положить все остальные овощи. Снова перемешать и закрыть крышкой. Когда закипит, убавить огонь и тушить под крышкой еще 1,5 часа.

Горячую массу разложить в сухие горячие стерилизованные банки, закатать, перевернуть на сутки. Стерилизовать не надо. Лучше всего фасовать в литровые банки.

Из этой порции получается чуть больше 2 л готовой икры.

443. Свекольный гарнир

На 5 банок емкостью 150 мл: *750 г свеклы, 500 г кислых яблок, 250 г репчатого лука, 2 лимона, 250 г сахара, 400 мл винного уксуса, по 1 чайной ложке тмина, свежемолотого черного перца и молотой корицы, соль.*

Свеклу вымыть, очистить и нарезать на мелкие кубики. Яблоки также очистить, вынуть семена, разрезать на 4 части, потом поперек на кусочки. Лук очистить и мелко нарубить. Лимоны острым ножом очистить, чтобы не осталось белого слоя, нарезать кружками, семена удалить, а потом нарезать кубиками.

Все вместе с сахаром, уксусом, тмином, перцем и корицей выложить в кастрюлю, довести до кипения и варить на среднем или слабом огне примерно 1,5 часа до загустения, часто перемешивая. В конце варки добавить соль. В горячем виде разложить в простерилизованные банки. Сразу же герметично укупорить (закатать).

Любителям щегольнуть

444. Закуска с баклажанами и фасолью

2 кг баклажанов, 1,5 кг красных помидоров, 1 кг зеленой стручковой фасоли, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 500 г растительного масла, 70 г соли, 150 г сахара, 100 мл 6 %-го уксуса, 200 г чеснока, петрушка, укроп, горький перец по вкусу.

Баклажаны и перец нарезать.

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке.

Фасоль нарезать кусочками по 2 см длиной.

Зелень измельчить, добавить горький перец.

Из уксуса, растительного масла, соли, сахара приготовить заливку. Опустить овощную смесь в заливку, помешивая, довести до кипения и кипятить 40–45 минут в кастрюле с закрытой крышкой.

Расфасовать в горячем виде, укупорить, завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, остудить.

445. Закуска с баклажанами и тыквой

1 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг красных помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 150–200 г сахара, 50–70 г соли, 100 мл 6 %-го уксуса, по 200 г зелени петрушки и укропа, горький перец по вкусу, 400 г растительного масла.

Баклажаны (с кожицей), тыкву (без кожицы и семян), перец (без семян) разрезать на кусочки по 2–3 см. Яблоки (лучше всего брать твердые сладкие сорта) разрезать вдоль на 6 долек (без семян, но с кожицей), а затем каждую дольку – пополам.

Зелень мелко нарезать.

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. В измельченные помидоры влить уксус, растительное масло, добавить соль, сахар, довести до кипения. Подготовленные овощи смешать, опустить в кипящую смесь, кипятить 50–60 минут, часто помешивая. Расфасовать в горячем виде, укупорить. Завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, остудить. Хранить в прохладном месте.

446. Закуска из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 300 г сахара, 400 г подсолнечного нерафинированного (душистого) масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 120–150 г соли. Зеленые помидоры

вымыть, удалить поврежденные места и черные точки, нарезать тонкими пластинами. Морковь тонко нашинковать кружочками или соломкой, лук – полукольцами. Сложить все овощи в большую эмалированную кастрюлю, добавить туда сахар, соль, подсолнечное масло, перемешать. Оставить под крышкой на 12 часов. Затем поставить кастрюлю на плиту, довести до кипения, добавить уксус, хорошо перемешать, дать снова закипеть. Сразу же разложить кипящую смесь в сухие теплые стерилизованные банки. Немедленно закатать крышками.

В эту смесь можно также добавить цветную капусту, сладкий перец, томатный соус.

Маринованные овощи

Горячий розлив (многократная заливка)

447. Универсальный рецепт для маринования овощей

Овощи для заполнения трехлитровой банки: *2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 щепотка семян укропа, 3–4 горошины черного перца.*

Заливка на трехлитровую банку: *вода, слитая из банки с овощами (1,3–1,5 л), 2 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки 9 %-го уксуса.*

По этому рецепту можно мариновать огурцы, кабачки, томаты, а также овощное ассорти, включающее в себя все эти овощи, а кроме того, сладкий перец, морковь, лук, цветную капусту.

Овощи тщательно вымыть, отбраковывая некондиционные. Подготовленными овощами наполнить трехлитровые банки, добавляя в каждую банку чеснок, лавровый лист, укроп, черный перец. Овощи в банках дважды залить горячей водой, каждый раз выдерживая по 10 минут. После того как вода будет слита второй раз, приступить к приготовлению маринада. В слитую воду добавить соль, сахар, все довести до кипения. Полученным рассолом залить овощи в третий раз. Непосредственно в банку добавить уксус и сразу же закатать крышками, предварительно ошпаренными крутым кипятком.

Закатанные банки осторожно перевернуть вверх дном для дополнительной стерилизации верхней части банок и крышек и в таком положении дать остыть.

448. Огурцы кисло-сладкие маринованные

3 кг мелких огурцов, 200 г мелкого репчатого лука, 100 г хрена, 1 чайная ложка горчичных семян, 3 лавровых листа, 15 горошин черного перца, укроп по вкусу.

Заливка: *2 л воды, 500 мл 9 %-го уксуса, 150 г сахара, 60 г соли.*

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки, переложив их очищенным луком, стеблями укропа, ломтиками хрена, добавив горчичные семена, лавровый лист и перец. Залить кипящей заливкой. Банки закрыть и оставить до следующего дня.

На следующий день слить заливку и прокипятить ее. Затем снова залить огурцы и закатать банки.

449. Огурцы с яблоками и листьями лимонника

Заливка: *на 1 л воды – по 50 г сахара и соли.*

Огурцы и яблоки обдать крутым кипятком и плотно уложить в трехлитровые банки, добавив по 10 листьев лимонника на каждую банку. Трижды залить кипящей заливкой и закатать.

450. Огурцы в виноградных листьях

Заливка: *на 1 л воды – 300 мл яблочного сока, по 50 г сахара и соли.*

Огурцы обдать крутым кипятком, а затем холодной водой. Завернув каждый огурчик в виноградный лист, плотно уложить их в трехлитровую банку. Троекратно залить кипящей заливкой, затем закатать.

Листья винограда сохраняют зеленый цвет огурцов и придают им особый вкус.

451. Огурцы в заливке из яблочно-тыквенного сока

Заливка: *на 1 л тыквенного сока – 300 мл яблочного сока, по 50 г сахара и соли.*

Огурцы обдать кипятком, уложить в трехлитровую банку. Трижды залить кипящей заливкой и закатать.

452. Помидоры, маринованные по-донецки

Заливка: *на 1 л воды – 60 г сахара, 60 г соли, чеснок, горький и сладкий перец, лавровый лист, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса.*

Подготовленные бурые плоды уложить в банки вместе со специями.

Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10 минут. В последний раз добавить уксус и укупорить.

453. Помидоры, маринованные по-тамбовски

На трехлитровую банку: *50 г корня хрена, 2–3 зубчика чеснока,*

1 столовая ложка семян укропа, 7 горошин душистого перца, 5 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки соли, 2 столовые ложки 9 %-го уксуса, 1–2 лавровых листа. Бурые помидоры уложить в ошпаренную трехлитровую банку с лавровым листом, стружками корня хрена, очищенным и нарезанным чесноком, семенами укропа, душистым перцем. Залить кипятком и накрыть.

Через полчаса слить воду в кастрюлю, поставить на сильный огонь, добавить соль и сахар. Довести до кипения.

В банку с помидорами добавить уксус и сразу влить кипящую заливку до самого края.

Банку герметично закатать, завернуть в бумагу и в одеяло, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

На скорую руку

454. Зеленый горошек маринованный

3,5 кг горошка.

Заливка: *1,5 л воды, 250 г сахара, 250 г соли, уксусная эссенция.*

Стручки молодого горошка промыть, обсушить, обрезать с концов, нарезать небольшими кусочками.

Для маринадной заливки приготовить сахарно-солевой раствор. Уложить горошек в банки, залить раствором и добавить в нужной пропорции уксус в зависимости от того, какой должен быть маринад (слабокислый, кислый или острый – от 12 до 23 мл уксусной эссенции на литровую банку). Закатать.

455. Кабачки с чесноком и томатной пастой

6 кг очищенных кабачков, 250 г томатной пасты, 200 г сахара, 2 столовые ложки соли, 1 стакан воды, 1 головка чеснока, 1 стакан столового уксуса.

Кабачки нарезать кубиками, чеснок измельчить и смешать с кабачками, разложить смесь в стерилизованные банки. Томатную пасту развести стаканом воды, добавить сахар, соль, уксус, прокипятить несколько минут, залить разложенную по банкам кабачково-чесночную смесь. Банки закатать, укутать одеялом и поставить остывать.

456. Кисло-сладкая кольраби

2 кг молодой кольраби.

Заливка: *750 мл воды, 750 мл фруктового уксуса, 75 мл яблочного сока, 150 г сахара, 1 столовая ложка горошин белого перца, 2 пучка свежей мяты, соль по вкусу.* Очищенную кольраби разрезать пополам или на 4 части. Вскипятить достаточное количество воды с солью, опустить кольраби и варить около 5 минут до смягчения. Достать кольраби, залить холодной водой, процедить и нарезать кусочками толщиной 5 мм.

Мяту вымыть холодной водой, просушить, сорвать листики. Уксус, воду, яблочный сок с сахаром, небольшим количеством соли и перца вскипятить, добавить мяту. Все проварить 5 минут.

Кольраби выложить в простерилизованные банки, залить горячей заливкой и сразу же укупорить (закатать).

Очень вкусен и приготовленный таким способом пастернак.

457. Лук маринованный острый

Заливка: *на 1 л воды – 2/3 стакана 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *по 5-10 горошин черного и душистого перца, 1–2 лавровых листа.*

Луковицы очистить, залить горячей соленой водой (200 г поваренной соли на 1 л воды) и поставить на 2 суток в холодное место. Лук должен стать почти совсем прозрачным. Подготовленным луком заполнить банки по плечики, залить горячим маринадом.

Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

458. Лук, маринованный по-болгарски

Заливка: *9 %-ный уксус и вода в соотношении 1:1.*

На литровую банку: *15 горошин черного перца, 1 стручок красного горького перца, 4–5 лавровых листов, 1 столовая ложка соли.*

Небольшие луковицы очистить, надрезать сверху и уложить в банки по плечики. Между головками лука положить приправы и посолить. Залить уксусом и укупорить.

459. Лук в апельсиновом маринаде

1 кг мелкого лука.

Заливка: *250 мл воды, 600 мл 3 %-го уксуса, 250 мл*

свежевыжатого апельсинового сока, 50 г соли, 4 стебелька свежего эстрагона, 100 г изюма, 1 палочка корицы, 1 чайная ложка гвоздики, 4 столовые ложки сахара.

Лук обдать кипятком, потом залить холодной водой и очистить. Смешать в посуде с солью и поставить на 6 часов для просолки. Затем лук хорошо промыть и слить воду. Эстрагон вымыть.

Вскипятить заливку в соответствии с указанной рецептурой, опустить в нее лук и варить около 2 минут. Лук достать из маринада и выложить в стерильные банки. Маринад вскипятить и залить им лук. Сразу же закатать.

460. Морковь с луком

Заливка: *на 1 л воды – 50 г сахара, 30 г соли, 2 столовые ложки яблочного уксуса или 3 г лимонной кислоты, 1 столовая ложка семян кориандра или тмина.*

Морковь нарезать колечками, очистить мелкий лук, уложить все в банки, залить кипящей заливкой и закатать.

461. Огурцы кисло-сладкие маринованные

3 кг мелких огурцов, 200 г мелкого лука, 100 г хрена, 5 г семян горчицы, 3 лавровых листа, 15 горошин черного перца, укроп.

Заливка: *2 л воды, 500 мл 9 %-го уксуса, 150 г сахара, 60 г соли.*

Огурцы вымыть, плотно уложить в банки, переложив их очищенным луком, стеблями укропа, ломтиками хрена, и залить кипящей заливкой. Банки накрыть и оставить до следующего дня. На следующий день слить заливку и прокипятить ее. Затем снова залить огурцы и закатать банки.

462. Перец маринованный по-чешски

2,5 кг сладкого перца, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 25 г укропа, 2–3 лавровых листа.

Заливка: *на 1 л воды – 75 г соли, 150–200 мл столового уксуса, 50 мл растительного масла.*

Перец вымыть, залить кипятком и оставить в нем до полного остывания. Затем наколоть плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами уложить в банки. Кипящей заливкой

заполнить банки с перцем и поставить в холодное место. Через несколько дней заливку слить, довести до кипения, кипятить 5–7 минут и вновь вылить в банки с перцем. Закатать и хранить в темном и холодном месте.

463. Перец особый

Заливка: *1 часть растительного масла, 1 часть яблочного уксуса, 1 часть меда; на 1 л заливки – 15 г соли.*

Сделать вдоль плодов сладкого перца по 3 надреза, пробланшировать 3–5 минут в заливке, уложить в банку, залить этой же кипящей заливкой и закатать.

464. Сладкий стручковый перец в ароматном маринаде

2 кг сладкого стручкового перца (красного, зеленого и желтого), 2 свежих стручка красного или зеленого горького перца, 500 г небольших луковиц, 8 долек чеснока, 3 пучка базилика, 50 г каперсов.

Заливка: *400 мл воды, 400 мл ароматного уксуса, 100 г оливкового масла, 1 чайная ложка соли.*

Сладкий перец вымыть, каждый стручок разрезать на 4 части, удалить семена и перегородки и нарезать кусочками шириной 1 см. Горький стручковый перец вымыть, очистить и, ополоснув в холодной воде, нарезать кусочками шириной 2 см (не забыть после этого вымыть руки!). Лук обдать кипящей водой. Дольки чеснока и луковицы очистить. Базилик вымыть, сорвать листики.

Уксус, воду, соль и растительное масло довести до кипения. В маринад опустить сладкий и горький перец, лук и чеснок, поварить около 4 минут, добавить базилик и каперсы, еще раз довести до кипения. Овощи и специи вынуть, плотно уложить в стерильные банки. Маринад вскипятить, залить им овощи и сразу закупорить. Употреблять можно через неделю.

465. Кисло-сладкий порей с морковью

1,5 кг тонких стеблей порея, 1 кг молодой моркови. Заливка: *750 мл воды, 750 мл фруктового уксуса, 75 мл апельсинового ликера (или яблочного сока), 150 г сахара, 1 чайная ложка горошин белого перца, 1 чайная ложка бутонов гвоздики, несколько лавровых листов, соль по вкусу.* Порей очистить, разрезать вдоль,

хорошо промыть и вместе со свежей зеленой частью нарезать кусочками длиной 2 см. Очищенную морковь нарезать кусочками длиной 1 см. *Приготовление маринадной заливки.* Довести до кипения воду, уксус, ликер (или сок) с небольшим количеством соли, сахаром, перцем, гвоздикой и лавровым листом. Порей и морковь выложить в фарфоровую посуду, залить маринадом и оставить на 12 часов. На следующий день вскипятить и потушить в течение 5 минут. Сразу переложить в простерилизованные банки и немедленно закатать. Употреблять не ранее чем через неделю.

466. Редис в уксусе

1 кг белого редиса, соль по вкусу.

Заливка: *500 мл воды, 500 мл белого винного уксуса, 1 кусочек корня свежего имбиря (длиной около 4 см), 1 палочка корицы, несколько семян аниса, 1 чайная ложка горошин белого перца, 2 столовые ложки сахара.*

Очищенный редис разрезать каждый на 4 части, а затем на кусочки толщиной 2 см, посыпать солью и оставить на 1–2 часа для просолки. После этого прополоскать холодной водой и сцедить. Имбирь очистить и нарезать дольками. Довести до кипения 500 мл воды с уксусом, имбирем, корицей, анисом, перцем и сахаром. Положить туда кусочки редиса и вскипятить. Редис достать, сцедить и сложить в стерильные банки.

Маринад еще раз вскипятить и залить им редис. Банки сразу же закатать.

Подавать к мясу и блюдам из дичи.

467. Тыква с семенами горчицы

1,5 кг тыквы (взвешивать до очистки).

Заливка: *250 мл воды, 750 мл белого винного уксуса, 2–3 столовые ложки соли, 250 г сахара, 2 чайные ложки желтых семян горчицы, 2 маленьких стручка горького сушеного перца.*

Довести до кипения воду с уксусом, солью, сахаром, горчицей и горьким перцем, снять с огня и охладить.

Тыкву очистить, удалить семена и мякоть, нарезать кусочками толщиной с палец и залить маринадом. Посуду накрыть крышкой и оставить на 24 часа при комнатной температуре.

После этого все довести до кипения и варить 2 минуты.

Горячую тыкву выложить в простерилизованные банки и сразу же закупорить жестяными крышками (закатать).

468. Физалис в томатном маринаде

1 кг физалиса, 1 кг помидоров, 2 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки 9 %-го уксуса, корица, гвоздика, душистый перец, лавровый лист по вкусу.

Для заливки пропустить помидоры через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, поставить на огонь и варить 15–20 минут. На дно банки положить специи, на них – плоды физалиса, залить кипящей заливкой и закатать крышки. Банки поставить вверх дном до полного остывания. Хранить при комнатной температуре.

469. Цуккини в лимонном маринаде

1 кг молодых цуккини, 2 лимона, 2 пучка базилика, 1 чайная ложка горошин белого перца.

Заливка: *400 мл воды, 500 мл яблочного, белого винного или другого мягкого уксуса, 100 г сахара, 1 столовая ложка соли.*

Воду, уксус, соль и сахар довести до кипения и охладить. Цуккини вымыть, хорошо просушить, срезать кончики и нарезать кубиками размером 4 см. Лимоны вымыть, нарезать кусочками, снять цедру. Базилик вымыть, сорвать листики. Цуккини, лимонную цедру, базилик и перец перемешать в эмалированной посуде и, залив холодной маринадной заливкой, оставить на 24 часа. Затем все варить около 2 минут. Шумовкой достать цуккини из маринада и выложить в стерильные банки. Маринад еще раз вскипятить и залить им цуккини. Банки сразу же закатать. Употреблять через 1–2 недели. Должно получиться примерно 4 банки емкостью по 450 мл.

470. Чеснок в красном вине

3 головки молодого чеснока (около 300 г), несколько стеблей свежей перечной мяты, 125 мл слабого уксуса, 200 мл сухого красного вина, 100 мл воды, 2 столовые ложки сахара, соль.

Очистить дольки чеснока. Вымыть перечную мяту, отделить листья. Налить в кастрюлю уксус, вино, 100 мл воды, сахар и немного соли, довести до кипения. Опустить туда дольки чеснока

и варить около 3 минут. Добавить перечную мяту. Все выложить в простерилизованные банки и сразу же закатать. Красное вино можно заменить кислым, неподслащенным фруктовым (ягодным) соком, например, черной смородины.

Часть III. Тепловое консервирование без закатки

Повидло из плодов и ягод

Традиционные рецепты

471. Повидло брусничное

1 кг брусники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые вымытые ягоды брусники положить в варочный тазик, добавить воду и на слабом огне прогреть до полного размягчения ягод.

Разваренные ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученное пюре выложить в варочный тазик, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до 1 /3 первоначального объема.

Горячее повидло разложить в сухие подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

472. Повидло из клубники или лесной земляники

Первый способ. Повидло можно приготовить как из клубники, так и из лесной земляники. Повидло отличается приятным вкусом и тонким ароматом.

Созревшие, интенсивно окрашенные, чистые и крепкие ягоды перебрать, промыть в проточной воде до полного удаления частиц пыли, земли и песка, иначе повидло будет иметь неприятный вкус и хрустеть на зубах.

Промытые ягоды положить в тазик, добавить на 2 кг ягод 100 мл воды и 1,2 кг сахара и варить вначале на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Варку прекратить, когда лопатка начнет оставлять след. Приготовленное таким способом повидло содержит семечки, которые придают ему неприятный вкус, легко пригорают и ухудшают цвет и аромат повидла. *Второй способ.* Перебранные ягоды раздавить, положить в тазик, добавить немного воды (на 2 кг ягод 100 мл воды) и варить до полного размягчения. Полученную массу протереть через сито для удаления семечек и других твердых частей (недозрелых, твердых, почерневших частей ягод и др.).

Протертое пюре уварить с добавлением сахара по описанному уже способу (на 1 кг пюре 400–600 г сахара).

За несколько минут до снятия с огня добавить неполную чайную ложку винной кислоты на 1 кг повидла.

Готовое повидло горячим разложить в банки, дать остыть, покрыть кружком из пергаментной бумаги и закрыть крышками. Хранить в сухом и прохладном помещении.

473. Повидло из малины

Первый способ. Для приготовления повидла можно использовать как садовую, так и лесную малину. Отобранные крепкие свежие созревшие ягоды перебрать, удалить плодоножки, раздавить и полученную массу процедить через сито для удаления семечек, так как они придают готовому повидлу непривлекательный внешний вид, а при варке на сильном огне легко пригорают.

Процеженную массу положить в таз, добавить на каждый килограмм по 600 г сахара и варить вначале на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая. Готовое повидло снять с огня и горячим разложить в банки.

При варке этим способом получается очень нежное повидло светлого цвета. В нем сохраняются вкус и аромат свежей малины.

Второй способ. Повидло из малины можно приготовить и без удаления семечек.

Перебранную малину положить в таз, добавить на 2 кг малины 100 мл воды и 1,2 кг сахара и варить на умеренном огне до готовности, как и при приготовлении других видов повидла. Полученное этим способом повидло имеет более темный цвет, так как семечки при варке становятся коричневыми. Хранить в прохладном, сухом, проветриваемом помещении.

474. Повидло сливовое

1 кг сливы, 800 г сахара, 1/2 стакана воды.

Сливу вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю, добавить воду и подогревать на слабом огне до размягчения. Горячую массу протереть через сито и, помешивая, на слабом огне уварить до готовности.

Сахар добавить незадолго до конца варки. Готовое повидло должно увариться на 1/3 от первоначального объема. Разлить повидло в банки в горячем виде и оставить их открытыми на 1–2 дня, чтобы образовалась корочка. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментом.

475. Повидло из черной смородины

3 кг черной смородины, 1,25 кг сахара.

Перебрать черную смородину, залить 3 стаканами воды и проварить в течение 15 минут. Затем протереть через сито для удаления семечек. Полученное пюре снова поставить на огонь. Доведя пюре до сгущения, добавить сахар. Доварить повидло, помешивая его деревянной ложкой, и в горячем виде переложить в сухие, прогретые, стеклянные банки.

476. Повидло из черники

1 кг черники, 600 г сахара.

Подготовленные ягоды раздавить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса не уменьшится до 400 г. После этого порциями добавить сахар и варить до готовности.

477. Повидло яблочное

1 кг яблок, 700–800 г сахара, 1 стакан воды.

Яблоки вымыть и нарезать дольками не очищая. Залить водой и варить 10–20 минут до размягчения. Протереть через сито или дуршлаг.

Довести пюре до кипения, добавить сахар и варить до готовности в один прием. Горячее подвило разложить в банки.

Для изготовления повидла можно также использовать яблоки, оставшиеся после приготовления яблочного желе. Вареные яблоки протереть через сито.

Полученное пюре положить в кастрюлю, добавить на каждый стакан пюре 3/4 стакана сахара и варить на слабом огне, часто помешивая. Когда пюре станет густым, снять его с огня, переложить в стеклянные банки, дать остыть, затем накрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить повидло в сухом прохладном месте.

Повидло-ассорти

478. Повидло бруснично-черничное

500 г брусники, 500 г черники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Из брусники и черники приготовить пюре, смешать их, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до 1/3 первоначального объема.

Далее готовить *по рецепту «Повидло брусничное».*

479. Повидло из брусники и яблок

3 кг брусники, 1 кг яблок, 1 кг сахара, 100 г глюкозы. Перебрать бруснику, тщательно промыть, варить на медленном огне, не добавляя воды. Ягоды должны закипеть в выделившемся соке.

Дать покипеть не менее 5 минут, затем прямо над кипящими ягодами натереть яблоки, осторожно все перемешать и полученную смесь варить до полного размягчения, добавив сахар и глюкозу.

После этого продолжить еще варить в течение 10 минут. Готовое повидло получается очень вкусным, красивым и хорошо хранится без герметизации.

480. Повидло из брусники и голубики

500 г брусники, 500 г голубики, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Отобранные и промытые ягоды раздавить пестиком, добавить сахар и воду и уварить до готовности.

481. Повидло чернично-яблочное

500 г черники, 500 г яблок, 600 г сахара.

Яблоки разрезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой с 2–3 столовыми ложками воды, затем протереть через густое сито. Чернику размять деревянным пестиком, смешать с яблочным пюре и уварить на слабом огне, пока 1 кг массы не уменьшится до 400 г.

После этого добавить сахар и варить до готовности. Фасовать в горячем виде. Заполненные банки оставить для остывания, затем обвязать пергаментной бумагой или закрыть крышками.

Повидло с малым содержанием сахара

482. Повидло-ассорти из синих слив, яблок и персиков

4 кг синих слив, 1,5 кг яблок, 1,5 кг персиков, 1 кг сахара. Спелые синие сливы промыть, удалить плодоножки и косточки, залить 1 стаканом воды и варить до мягкости. Затем снять с огня, охладить и протереть через сито. Яблоки вымыть и нарезать каждое на 4 части, удалив сердцевину. Залить 1,5 стаканами воды, варить до мягкости, после чего протереть через сито. Персики обтереть салфеткой. Помещать их порциями в дуршлаг и опускать на 1–2 минуты в кипяток. Потом охладить в проточной воде, очистить от кожицы, удалить косточки и размять мякоть. Соединить все 3 пюреобразные массы и варить в мелкой посуде на сильном огне, непрерывно помешивая.

Доведя массу до сгущения, добавить сахар и толченые ядра косточек 5–6 персиков.

Варить повидло до готовности и горячим переложить в сухие прогретые банки.

483. Повидло из синих слив особое

5 кг спелых синих слив, 0,5 кг сахара, свежеснятые апельсиновые корочки.

Спелые синие сливы хорошо промыть, удалить косточки и залить 1,5 стаканами воды. Поставить на умеренный огонь и варить до мягкости, затем в горячем виде протереть через сито. Отдельно проварить, меняя 2–3 раза воду, апельсиновые корочки, нарезать полосками и добавить в протертые сливы.

Варить повидло в мелкой посуде на сильном огне. Доведя до сгущения, добавить сахар. Продолжать варку, непрерывно помешивая, до необходимой густоты.

Готовое повидло снять с огня и в горячем виде переложить в подготовленные стеклянные банки.

484. Повидло из синих слив с ореховыми ядрами

4 кг спелых синих слив, 750 г сахара, 150 г ореховых ядер, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 7-10 бутонов гвоздики.

Сливы промыть, разломить каждую на 2 части, удалить косточки, затем варить на слабом огне без добавления воды. Доведя массу до сгущения, добавить сахар, а также гвоздику и корицу, завернутые в тонкую ткань. Продолжать варку, непрерывно помешивая деревянной лопаткой.

Когда лопатка начнет оставлять неисчезающую сразу борозду, добавить ореховые ядра, нарезанные полосками. Через

5-10 минут снять повидло с огня и переложить в чистые горячие банки.

485. Повидло сливовое без сахара

Хорошо созревшие синие сливы с легко отделяющейся косточкой вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки.

Положить сливу в кастрюлю с толстыми стенками и осторожно подогреть под крышкой, периодически помешивая деревянной ложкой или лопаткой.

Когда слива покроется соком, крышку снять и продолжать подогревать еще примерно 1 час. После этого отставить на 8-10 часов, затем подогреть на слабом огне до кипения и снова отставить на несколько часов. То же самое проделать еще 2–3 раза. Уваренную массу протереть через сито. Повидло готово, когда сливовая масса уменьшится с 3,5 до 1 кг и будет отставать от стенок кастрюли. Повидло фасовать в горячем виде. Укупоривать через 1–2 дня, когда на поверхности повидла образуется корочка.

Сиропы из свежих плодов и ягод (горячий способ приготовления)

Фруктовый сироп – это сильно подслащенный и сгущенный фруктовый сок с содержанием сахара не менее 65 %. При более низком содержании сахара сироп начинает бродить.

Сироп приготовляют из всех видов сочных и ароматных плодов и ягод, вполне созревших, даже перезревших.

Сироп варят на сильном огне. Для того чтобы сироп был светлым, сахар добавляют после того, как выпарится часть сока. Во время кипения сиропа необходимо периодически снимать пену. Винную или лимонную кислоту вводят за 3–4 минуты до снятия сиропа с огня.

В сиропы не добавляют для ароматизации эссенций, так как они имеют свой фруктовый аромат.

Густоту сиропа определяют, наливая остывшую каплю в холодную воду. Если капля упадет на дно стакана и при размешивании растворится, то сироп готов. Если капля растворится, не достигнув дна стакана, значит, сироп еще недостаточно густой. Если же сироп переварен, то капля, упавшая на дно стакана, при размешивании не растворяется.

Готовый сироп разливают горячим в прогретые, хорошо высушенные стеклянные банки или бутылки, которые укупоривают после полного охлаждения сиропа и хранят в сухом прохладном помещении.

Сиропы с добавлением воды

486. Сироп из апельсинов

4 апельсина, 2 кг сахара, 5 стаканов воды, 2 чайные ложки винной кислоты.

Мелкой теркой снять цедру с апельсинов. Очищенные апельсины положить в подходящую посуду, залить 1 стаканом воды, добавив 1 чайную ложку винной кислоты, и выдержать 1 час. Затем выжать из апельсинов сок и процедить его.

Залить 2 кг сахара 4 стаканами воды и довести до кипения. В кипящий сироп влить апельсиновый сок, добавить цедру и варить 6–7 минут, а затем процедить сироп через тонкую ткань. Процеженный сироп варить до необходимой густоты. Незадолго до снятия с огня добавить 1 чайную ложку винной кислоты.

487. Сироп вишневый

3 кг вишни, 1,5 кг сахара (на 1 л сока), 5 стаканов воды, 1,5 чайных ложки лимонной кислоты.

Вишню очистить от плодоножек, промыть и, не удаляя косточек, размять ее рукой. Выдержать сутки.

Влить 5 стаканов воды, тщательно перемешать и процедить сок через тонкую ткань. Полученный сок выдержать несколько часов.

Снова процедить для удаления образовавшегося осадка. Измерить количество сока и на каждый литр добавить по 1,5 кг сахара. Варить сироп на сильном огне, снимая пену шумовкой, до необходимой густоты. За 3–4 минуты до прекращения варки добавить лимонную кислоту. Готовый горячий сироп разлить в сухие прогретые бутылки.

488. Сироп из ежевики

1 кг ягод, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Спелые ягоды перебрать, промыть, отжать сок, добавить сахар и воду, прокипятить 5-10 минут, разлить в бутылки, плотно закрыть и поставить в холодное место.

489. Сироп из кизила

1 кг кизила, 2 кг сахара, 7–8 стаканов воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Промыть кизил и удалить плодоножки. Залить водой и варить до мягкости. Процедить через тонкую ткань или сложенную вдвое марлю и в полученный отвар добавить сахар.

Сироп варить на сильном огне. За 3–4 минуты до прекращения варки добавить кислоту.

Готовый горячий сироп разлить в прогретые, хорошо высушенные бутылки. На другой день укупорить бутылки и хранить в холодном месте.

490. Сироп клубничный (способ 1)

1 кг клубники, 500–700 г сахара, 1 стакан воды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Перебрать и промыть спелую клубнику, положить в

эмалированную или фарфоровую посуду, засыпать сахаром и выдержать одни сутки, а затем процедить через марлю.

В процеженный сок добавить воду и варить в мелкой посуде на сильном огне до необходимой густоты (охлажденная капля сиропа, налитая в стакан с холодной водой, должна упасть на дно и при размешивании раствориться). За 3–4 минуты до того, как снять сироп с огня, добавить лимонную кислоту.

Разлить горячий сироп в хорошо высушенные и прогретые банки или бутылки. Герметично укупорить.

491. Сироп клубничный (способ 2)

1 кг клубники, 1 л воды, 1,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить водой и поставить на сутки в холодное место. Затем кастрюлю обтянуть марлей, отцедить через нее сок, не отжимая ягод (дать соку как следует стечь). В сок добавить сахар, помешивая, подогреть и, когда сахар растворится, быстро довести до кипения. Фасовать сироп в горячем виде, герметически укупорить.

492. Сироп клубничный (способ 3)

1 кг клубники, 600 г сахара, 0,35 л воды.

Сварить сахарный сироп, остудить, залить им очищенные, вымытые, зрелые ягоды. Довести до кипения, кипятить 2–3 минуты и поставить в холодное место на сутки. Отцедить сок через марлю, не отжимая ягод. Сок довести до кипения и, сняв пену, разлить его в горячем виде. Банки или бутылки с соком герметически укупорить и дать им остыть, завернув в одеяло.

Оставшиеся ягоды использовать для других видов переработки, например, для приготовления джема, мармелада.

493. Сироп малиновый по-болгарски

1 кг малины, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить сахарный сироп из воды и сахара. В кипящий сироп опустить малину, довести до кипения, снять пену, после чего отставить. Холодную массу процедить. Сироп довести до кипения и варить 5 минут. Снять пену, разлить сироп в горячем виде и укупорить.

494. Сироп из красной смородины

1 кг красной смородины, 2 стакана холодной кипяченой воды, 2 кг сахара на 1 л полученного сока, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Смородину промыть, удалить веточки и мусор, размять, влить кипяченую воду, тщательно перемешать и процедить через тонкую ткань. Измерить объем полученного сока, на каждый литр сока добавить 2 кг сахара, размешать. Варить сок до необходимой густоты; за 3–4 минуты до окончания варки ввести лимонную кислоту.

Готовый сироп снять с огня и горячим разлить в хорошо высушенные прогретые бутылки.

495. Сироп из плодов шиповника

1 кг свежих плодов шиповника, 1 кг сахара, 1,2 л воды. Плоды шиповника освободить от семян, тщательно промыть и измельчить на мясорубке. Залить 0,5 л воды и кипятить 10 минут, затем добавить 60 %-ный сахарный сироп (7 стаканов) и снова варить 15–20 минут. Процедить через сито и разлить в приготовленные бутылки или банки. Полученный сироп использовать для приготовления различных блюд и напитков. Выжимки использовать в качестве начинок и приправ.

Сиропы без добавления воды

496. Сироп из абрикосов

1 кг спелых абрикосов, 1 кг сахара, 1 чайная ложка винной кислоты.

Вымыть абрикосы и разломить плоды пополам. Вынуть косточки, ядра очистить от скорлупы и кожицы, истолочь в ступке и смешать с абрикосами. Засыпать сахаром и вы дер жать сутки.

Выделившийся сок процедить через сложенную вдвое марлю и варить на сильном огне, доведя сок до густоты сиропа для варенья. Во время варки периодически снимать пену. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить винную кислоту. Горячий сироп разлить в высушенные прогретые бутылки.

497. Сироп из айвы японской

1 кг айвы японской, 1,3 кг сахара.

Тщательно вымытые спелые плоды нарезать мелкими кусочками и послойно пересыпать сахаром. Поставить в холодное место на 6-12 часов. Когда сахар растворится в соке, получившийся сироп слить. Довести его до кипения, варить 5 минут, разлить в стерильные банки или бутылки и укупорить. Хранить при температуре 0–4 °С.

Сироп используют для приготовления десертных блюд и освежающих напитков. Оставшиеся плоды используют для приготовления цукатов.

498. Сироп из лимонов

400 г лимонного сока процедить, дать ему отстояться, добавить 800 г сахара и варить на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор пока не разойдется сахар, снять с огня, остудить и процедить. Хранить в темном холодном месте.

499. Сироп малиновый

1 кг малины, 2 кг сахара.

Сухие свежесобранные ягоды уложить в стеклянные банки, пересыпая сахаром. Поставить в темное место. По мере оседания массы дополнить банки ягодами с сахаром. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделить сироп через дуршлаг в кастрюлю, добавить в него нерастворившийся сахар.

Подогревать на слабом огне, не доводя до кипения, до полного растворения сахара. Разлить в тару в горячем виде и укупорить.

Хранить в холодном темном месте. Оставшиеся ягоды используют для приготовления компота, киселя, вина и др.

500. Сироп из черной смородины

Сироп из черной смородины отличается красивым цветом, приятным вкусом и ароматом. Ввиду высокого содержания пектина в ягодах для предохранения сиропа от желирования его приготовляют следующим способом. Спелые, здоровые ягоды отделить от стеблей, промыть в холодной воде, раздавить деревянной ложкой и выдержать 1–2 дня.

В течение этого времени начинается слабое брожение сока,

разрушение пектина при одновременном улучшении вкуса и цвета сока. Сок процедить через 2 слоя марли, смешать с сахаром (на 1 л сока 2 кг сахара) и варить на сильном огне 10–12 минут в эмалированной посуде (луженую посуду использовать не следует, так как в ней происходит изменение цвета сиропа), снимая пену. За несколько минут до снятия с огня добавить 4 г винной или лимонной кислоты на 1 л сиропа. Готовность сиропа определяют следующим образом: если капля, вылитая в холодную воду, падает на дно и растворяется лишь при размешивании, сироп считается готовым. Горячий сироп процедить через марлю, охладить, разлить в сухие бутылки из темного стекла, плотно закрыть. Хранить в сухом прохладном помещении.

501. Сироп из красной смородины по-чешски

1 кг красной смородины белоплодных сортов, 60 мл сока черной смородины или малины, 800–850 г сахара.

Ягоды белоплодных сортов очистить, вымыть, размять деревянным пестиком.

На каждый килограмм массы добавить 50-100 г сахара, перемешать и поставить в холодное место на 3–4 дня. Затем переложить массу во фланелевый мешочек и дать соку стечь самотеком. Чтобы сок лучше выделялся, первую порцию сока вылить обратно в мешочек. Полученный сок смешать с оставшимся сахаром, добавить черносмородиновый или малиновый сок, довести до кипения, разлить в подготовленные бутылки или банки, укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Желе – сладкие деликатесы

Фрукты, предназначенные для варки желе, не должны быть перезревшими, так как в них содержится значительно меньше пектина. Желе готовят в посуде с широким дном, чтобы ускорить процесс уваривания.

Готовность желе можно определить на холодном блюдце: если капля желе не расплывается и быстро застывает, желе готово. Капля готового желе, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Можно ориентироваться и по объему сока: к концу варки должно остаться примерно 2/3 первоначального объема сока.

Готовое желе разливают в горячем виде в предварительно высушенную и прогретую посуду (рекомендуются небольшие мелкие банки) и сразу же герметично укупоривают.

Есть и другой способ хранения: разлить горячее желе в банки; не закрывая, дать остыть; закрыть чистой пергаментной бумагой, обвязать бечевкой и хранить в холодильнике.

502. Желе из айвы японской

1 кг айвы японской, 2 стакана воды, сахар, лимонная кислота.

Взять вполне спелую, но не перезрелую айву. Тщательно вымытые плоды нарезать дольками вместе с семенами и положить в кастрюлю. Залить водой и под крышкой варить на слабом огне до полного размягчения (20–30 минут). Массу процедить через два слоя марли (но не выдавливать). Полученный сок вылить в кастрюлю, добавить 3 г лимонной кислоты на 1 л отвара, отвар уварить на 1/3 первоначального объема. Затем добавить сахар из расчета 900 г на 1 л отвара и варить 5 минут на медленном огне до нужной густоты.

503. Желе вишневое

1 кг вишни, 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Вишню без косточек залить небольшим количеством воды и распарить на огне под крышкой, затем протереть через сито или дуршлаг. Вишневое пюре смешать с яблочным соком, сахаром и уварить до готовности.

Готовое желе разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

504. Желе из калины

1 кг калины, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Отобранные и промытые ягоды бланшировать в горячей (температура 85–90 °С) воде в течение 5–6 минут для уменьшения горечи и размягчения кожицы, воду слить, а ягоды залить 2 стаканами свежей теплой воды и варить до размягчения. Затем протереть их через сито, смешать с сахарным песком и варить 50 минут. Готовое желе разложить в чистые горячие банки.

Хранить в холодном месте.

505. Желе клубничное

Зрелую клубнику сложить в таз, влить немного воды, вскипятить только для того, чтобы вода вобрала запах и вкус, и процедить. Разварить отдельно зеленый крыжовник и процедить. Смешать 1,5 стакана воды, в которой варилась клубника, 0,5 стакана сока из крыжовника, 3 стакана сахара и варить на легком огне до готовности, следя, чтобы не переваривалось.

Сразу переложить в банки; не закрывая, дать остыть; закрыть чистым пергаментом; хранить в прохладном месте.

506. Желе клюквенное

1 кг клюквы, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до полного размягчения. Затем отжать сок, подогреть, помешивая, добавить сахар и варить на слабом огне до готовности, но не более 15 минут. Разлить по банкам в горячем виде и укупорить.

507. Желе малиновое

Первый способ. Выжать сок из ягод, дать отстояться, потом осторожно слить. Разварить зеленый крыжовник, процедить. Взять 0,5 стакана сока из крыжовника и стакан малинового сока, смешать с 3 стаканами сахара и варить до готовности.

Второй способ. Взять 2 стакана воды, 1 кг сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 1,2 кг перебранной малины и варить до тех пор, пока ягоды хорошо не разварятся. Затем процедить через марлю и продолжать еще варить. Хранить, как указано в *рецепте*

505.

Третий способ. Перебранную малину залить водой так, чтобы ягоды были едва покрыты, и варить на медленном огне, пока ягоды не побелеют, потом процедить через марлю. На стакан сока надо брать стакан сахара и уваривать до готовности. Хранить, как указано в *рецепте 505*.

508. Желе из персиков

Вымыть 3 кг персиков, удалить косточки, нарезать персики крупными кусками, залить небольшим количеством воды и варить на слабом огне до мягкости. Процедить выделившийся сок и добавить по 750 г сахара на 1 л сока. Варить желе на сильном огне до необходимой густоты. За 2–3 минуты до окончания варки добавить 1 чайную ложку винной кислоты.

509. Желе из рябины

1 кг рябины, 1 кг сахара, 2 стакана воды, соль.

Собранные после первых морозов ягоды рябины для уменьшения горечи опустить на 5–6 минут в кипящую соленую воду (25–30 г соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, сполоснуть, выложить в кастрюлю, залить водой и подогревать под крышкой до полного размягчения ягод. Отжать сок из ягод, процедить, вылить в кастрюлю, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

510. Желе из сливы

1 кг сливы, 1–1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Сливу вымыть и разрезать на половинки, удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик и залить водой. Подогревать до полного размягчения сливы, затем протереть через сито. В полученное пюре положить сахар, перемешать и варить до готовности. Разложить желе в тару в горячем виде и укупорить.

511. Желе из белой смородины

Ягоды растереть, выжать сок, поставить на огонь, нагреть, но не доводить до кипения, снять сверху гущу, которая будет

плавать, процедить. На стакан сока надо взять 2 стакана сахара и хорошо уварить. Если желе приготовляется для украшения тортов, на стакан сока надо брать стакан сахара и уварить до готовности. Хранить, как указано в *рецепте «Желе клубничное».*

512. Желе из красной или белой смородины

1 л свежеотжатого сока, 800 г сахара.

Из слегка недозревших ягод смородины отжать сок (без добавления воды) и уваривать его в мелкой посуде, помешивая и прибавляя частями (по мере растворения) половину сахара (400 г). Другую половину ввести небольшими порциями незадолго до конца варки.

Готовность желе определяется по температуре кипения (107–108 ˚С) или на глаз. Для этого надо провести по дну деревянной ложкой: если желе готово – остается дорожка.

Горячее желе переложить в стерильные сухие прогретые банки, выстаивать 8-10 часов, а затем закрыть полиэтиленовыми крышками.

Вареное желе – очень стойкий продукт. Его можно использовать как самостоятельно, так и для украшения тортов.

513. Крепкое желе из красной смородины

1 стакан свежеотжатого сока, 1,5 стакана сахара. Красную смородину перебрать, хорошо промыть, откинуть на сито, очистить, положить в таз для варенья, нагреть «до пара». Протереть через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. На каждый стакан сока положить 1,5 стакана сахарного песка. Поставить вариться в тазу для варенья.

Как только сильно закипит и пена поднимется шапкой, отставить с огня на 15–20 минут, снять пену, снова поставить на горячее место, дать сильно вскипеть, снова отставить на 20 минут на край плиты.

Продолжать варку до тех пор, пока пены больше не будет и желе не станет таким густым, что горячая капля, стекающая с ложки, будет застывать при падении.

Горячее, чуть остывшее желе сразу разлить в небольшие баночки, оставить открытыми на 24 часа, а затем закупорить, как варенье.

Такое желе намазывают на булку с маслом, кладут в середину

печеного яблока, подают к разным пудингам, запеканкам, шарлоткам.

514. Желе из черной смородины

1 кг ягод черной смородины, 200–300 г сахара.

Ягоды размять деревянным пестиком, переложить в кастрюлю и на слабом огне довести до кипения. Варить около 10 минут, затем отжать сок. Сок довести до кипения на слабом огне, растворить в нем сахар и варить до готовности, но не более 20 минут. Фасовать в горячем виде.

515. «Солнечное» желе

1 кг очень спелой красной смородины, 0,5 кг клубники или малины, сахар.

Очень спелую красную смородину (можно пополам с белой) и клубнику или малину перебрать, вымыть, очистить, протереть. На каждый стакан протертого пюре взять 1–1,5 стакана сахара, смочить его водой, проварить, чтобы сироп был густой; снять пену. В чуть остывший сироп влить, помешивая, протертое пюре. Перемешать и разлить в небольшие прогретые баночки (наливать очень полно, так как желе усыхает), поставить на солнце на 4–5 дней, чтобы желе укрепилось.

Укупорить желе так же, как варенье: вырезать кружок кальки, смочить водкой, наложить на желе, сверху обвязать пергаментной бумагой.

Хранить в сухом холодном месте.

516. Желе из черники

Чернику перебрать, промыть, залить небольшим количеством воды (чтобы вода только покрыла ягоды) и варить на умеренном огне до мягкости. Выложить ягоды в эмалированную или стеклянную посуду и выдержать 6–7 часов. Процедить сок через частое сито или марлю и на 1 л сока добавить по 1 кг сахара.

Варить желе на сильном огне. За несколько минут до снятия с огня добавить по 1 чайной ложке винной кислоты на 1 кг сахара. В горячем виде переложить желе в небольшие, хорошо высушенные и прогретые банки и герметично укупорить.

517. Желе из свежих яблок

2,5 кг яблок, 800 г сахара, 1,5 стакана воды.

Для приготовления желе рекомендуется брать кислые и несколько недозрелые яблоки, отличающиеся большим содержанием пектина. Яблоки тщательно промыть водой и нарезать кусочками. Кожицу и сердцевину не следует удалять, так как они богаты пектином. Нарезанные яблоки поместить в алюминиевую посуду, залить водой и варить до размягчения плодов. Для получения прозрачного красивого сока нельзя допускать полного разваривания плодов. Сок процеживают через марлю и уваривают на половину первоначального объема. Затем добавляют сахар и продолжают варить еще примерно в течение 810 минут. За 2–3 минуты до снятия желе с огня добавляют чайную ложку лимонной кислоты.

Готовое желе разливают в банки и закрывают.

518. Желе из яблок

Для приготовления желе лучше всего использовать падалицу зимних сортов. Яблоки тщательно вымыть, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить на 3/4 водой и варить 10–20 минут. Затем сок процедить в кастрюлю с широким дном. На 1 л жидкости добавить 600–700 г сахара и варить около 20 минут. Перед окончанием варки добавить щепотку ванильного сахара. Для проверки готовности каплю желе опустить на холодную тарелку: если она не расплывается, желе готово. Фасовать желе в горячем виде и герметично укупорить.

519. Желе из кислых яблок

Вымыть яблоки, удалить плодоножки; нарезать яблоки ломтиками, не удаляя кожицы и сердцевины. Залить таким количеством воды, чтобы она покрыла ломтики, и варить до мягкости. Процедить сок через марлю или сито, не отжимая фруктов, и измерить его объем.

Варить сок в течение 15–20 минут, затем добавить по 750 г сахара на 1 л сока. Варить желе еще 5 минут; когда оно достигнет достаточной густоты, добавить 1 чайную ложку винной кислоты. Через 2–3 минуты снять с огня и тотчас разлить в прогретые баночки или другую мелкую посуду.

520. Желе из яблок и лимонов

2 кг кислых яблок, 3 лимона, 1 кг сахара, 1 чайная ложка винной кислоты.

Вымыть и нарезать ломтиками (не снимая кожицы и не удаляя сердцевины) кислые яблоки.

Смешать с яблоками нарезанные ломтиками лимоны. Залить смесь небольшим количеством воды и варить до мягкости.

Выделившийся сок процедить через тонкую ткань и добавить в него сахар.

Варить желе на сильном огне, непрерывно помешивая и снимая пену. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить винную кислоту.

Готовое горячее желе разлить в предварительно высушенные и прогретые банки.

521. Желе из яблок и клубники

Это желе приготавливают, смешивая клубничный сок с соком кислых яблок, так как в клубнике содержится небольшое количество пектина.

Из 2 кг сваренных кислых яблок получается 1 л сока. Яблоки залить водой так, чтобы вода их покрыла, и варить до мягкости, а затем в горячем виде процедить через тонкую ткань или марлю, не отжимая.

В 1 л яблочного сока добавить 1/4 л сока клубники, а на каждый литр смешанного сока всыпать по 750–800 г сахара.

Желе варить в широкой посуде на сильном огне. За 2–3 минуты до снятия с огня добавить 1 чайную ложку винной кислоты.

Готовое желе в горячем виде разлить в высушенные и прогретые банки.

Фруктово-ягодные приправы без сахара

522. Брусника с яблоками

Бруснику вместе с очищенными от сердцевины и семян, но с кожурой яблоками, нарезанными дольками, прогреть в закрытой посуде в духовке в течение часа.

Переложить в чистые банки, дать остыть, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

523. Приправа из гранатового сока

Эта приправа представляет собой уваренный гранатовый сок. Ее называют соус «Нашараби».

Отжать из плодов граната сок, слить в неокисляющуюся кастрюлю, довести до кипения и на слабом огне уваривать, пока объем не уменьшится втрое.

Затем охладить и разлить в сухие стерилизованные стеклянные банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом холодном месте.

524. Черника в собственном соку уваренная

Подготовленные, промытые и отсушенные на полотенце ягоды положить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне. Когда ягоды закипят, варить их на слабом огне еще 5–7 минут.

Затем сок слить через дуршлаг, а ягоды переложить в сухие стерилизованные банки, заполняя их до плечиков. Сок уварить наполовину, снимая пену.

Уваренным соком залить банки с ягодами и закрыть чистыми полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой.

Хранить в сухом холодном месте.

525. Сливовый «сыр»

Обтереть сливы досуха, уложить в огнеупорный керамический горшок, запечь в духовке на очень слабом огне.

Когда сливы испекутся, слить сок и варить на легком огне, непрестанно помешивая.

Пробовать ложечкой: если, остывая, начнет застывать как желе, снять с огня и тотчас слить в широкий горшок или банку с широким горлышком. После полного остывания завязать, держать в холодном, но сухом месте.

Резать как сыр. Подавать к водке.

Из оставшихся после отделения сока слив приготовить пюре с медом или сахаром.

526. Яблочный «сыр»

На 1 кг яблочной массы – 1 столовая ложка тмина. Яблоки вымыть, нарезать, не очищая, дольками, выложить в кастрюлю, влить немного воды, варить на слабом огне до загустения. Горячую массу протереть через сито, взвесить, добавить положенную порцию тмина, размешать, выложить в плотную чистую ткань (натуральную, не синтетику) и поставить под гнет на 3 суток (в прохладном месте).

Отжатый «сыр» смазать по всей поверхности растительным маслом и обвалять в семенах тмина. Хранить в прохладном месте.

Такой «сыр» прекрасно сохраняется. Кроме того, это идеальный продукт для детского и диетического питания.

527. «Сыр» из тыквы с облепихой

1 кг подготовленной тыквы, 200 мл (1 стакан) облепихового сока, 300 г меда, немного зрелых семян укропа.

Спелую тыкву нарезать, добавить в нее 1/5 часть меда (60 г), перемешать, оставить на 2–3 часа, слить отделившийся сок.

В тыкву влить оставшийся мед и облепиховый сок, варить на слабом огне до загустения. Полученную массу выложить в плотную ткань, придать массе форму головки сыра и поставить под гнет на 2–3 суток. Готовый «сыр» обвалять в размолотых семенах укропа. Хранить в прохладном месте.

528. Варенье из брусники с яблоками или грушами по-белорусски

1 кг брусники, 300–500 г яблок (или 500–700 г груш). Выбрать очень сладкие яблоки, вымыть, разрезать каждое на 4 части,

вырезать сердцевину, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Подготовленную и промытую бруснику залить небольшим количеством воды, поставить на огонь. Когда ягоды закипят и пустят сок, положить к ним яблоки. Варить, постоянно помешивая, 30–40 минут. В горячем виде разложить варенье в чистые сухие банки, накрыть сверху марлей и дать остыть, после чего укупорить банки полиэтиленовыми крышками. Такое варенье подают в качестве приправы к мясу, рыбе.

Сладкие овощные приправы

529. Сладкая приправа из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 700 г репчатого лука, 10 г соли, молотые специи, 200 г сахара, 500 мл 6 %-го уксуса. Помидоры очистить, нарезать дольками, лук измельчить, сложить вместе в кастрюлю. Добавить соль, сахар, специи, уксус, подогреть на небольшом огне до растворения сахара, затем вскипятить.

Сразу убавить огонь и варить, пока помидоры не станут мягкими и приправа не достигнет нужной густоты. Разлить в банки в горячем виде и укупорить.

530. Сладкая приправа из слив

1,5 кг слив, 700 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 400 г сахара, 10 г соли, 500 мл 6 %-го уксуса, специи по вкусу. Очистить и нарезать лук и чеснок, прогреть в небольшом количестве уксуса до размягчения. Сливы вымыть, удалить косточки, положить в кастрюлю с луком, добавить сахар, соль, уксус и специи и варить до размягчения слив. Размять массу пестиком, уварить до густоты, расфасовать в горячем виде.

Сладости из овощей

Овощное варенье

531. Варенье из баклажанов

30 мелких баклажанов, 1 кг сахара, 4–5 листиков душистой герани, 1 чайная ложка винной (или лимонной) кислоты. Отобрать мелкие, узкие баклажаны длиной 5–6 см, очистить их от кожицы и срезать мякоть со стороны плодоножки так, чтобы баклажан принял форму конуса. Подготовленные баклажаны выдержать около 1 часа в известковой воде, затем промыть и варить по 5–6 минут, меняя воду 3 раза. Проваренные баклажаны откинуть на сито и положить в не очень густой сахарный сироп. Варить на умеренном огне, не помешивая, а только встряхивая таз. Как только сироп начнет густеть, положить душистую герань.

Варенье из баклажанов рекомендуется подавать с толчеными грецкими орехами или миндалем.

532. Варенье из кабачков

1 кг кабачков, 1 кг сахара.

Кабачки нарезать небольшими кусочками, засыпать сахаром и оставить на ночь.

Утром довести до кипения и варить на слабом огне 40–45 минут.

533. Варенье из кабачков с лимоном

1 кг кабачков, 2 кг сахара, 500 мл воды, 2 лимона. Молодые кабачки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кубиками по 1–1,5 см. Лимоны, не очищая от цедры, нарезать на маленькие кусочки по 5-10 мм, семена удалить.

В приготовленный кипящий сироп опустить нарезанные кабачки и лимоны и варить до готовности (кусочки кабачков должны стать полностью прозрачными).

534. Варенье из кабачков с пряностями

1 кг кабачков, 1 кг сахара, 500 мл воды, 50 г лимонной цедры, 5 г ванильного сахара, 5 бутонов гвоздики.

Кабачки промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками, залить подготовленным сахарным сиропом и оставить на 3–5 часов. Затем поставить на малый огонь и варить до готовности (пока кусочки не станут прозрачными). Перед окончанием варки добавить измельченную цедру лимона, ванильный сахар, гвоздику.

535. Варенье из моркови (способ 1)

1 кг моркови, 1,5 кг сахара, 1 л воды, лимонная кислота, 1 пакетик ванилина или ванильного сахара.

Морковь очистить, нарезать кусочками, варить 5–8 минут в небольшом количестве кипящей воды, затем воду слить, морковь охладить, после чего опустить в горячий сахарный сироп и варить до готовности в 2 приема. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

536. Варенье из моркови (способ 2)

1 кг моркови, 1 кг сахара, 500 мл воды, 2,5 г лимонной кислоты.

Морковь хорошо промыть, очистить, нарезать кубиками, залить кипящей водой (250 мл) и варить 5 минут. Затем воду слить и на ней приготовить сахарный сироп, добавив половину количества сахара. Залить им морковь и снова варить 5 минут. Снять с огня и оставить на ночь.

С утра морковь залить свежеприготовленным сахарным сиропом и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

537. Варенье из моркови (способ 3)

1 кг моркови, 1,2 кг сахара, 300 мл воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, ванилин или апельсиновая эссенция. Вымыть морковь, очистить ее, вымыть второй раз и нарезать кружочками толщиной 10–15 мм. Сварить до мягкости, остудить. Приготовить сироп из 1 кг сахара и воды. Морковь залить кипящим сиропом, варить 5 минут, снять с огня. Через 8 часов варенье снова довести до кипения, добавив в него еще 200 г сахара, и варить до тех пор,

пока морковь не станет прозрачной, а сироп – достаточно густым. За несколько минут до снятия с огня положить лимонную кислоту. Когда варенье немного остынет, ароматизировать его ванилином или апельсиновой эссенцией.

538. Варенье из помидоров

1 кг недозрелых мелких помидоров, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Помидоры сливовидной формы перебрать, вымыть и сложить в тазик для варенья. Сварить сироп и, немного остудив, залить им помидоры и оставить на сутки. Затем слить сироп, вскипятить, горячим сиропом залить помидоры и дать постоять еще сутки. После этого снова слить сироп, вскипятить его и, не охлаждая, залить им помидоры. Довести до готовности на очень слабом огне.

539. Варенье из помидоров с орехами

1 кг помидоров, 60 г ядер грецких орехов, 200 г сахара, 500 мл воды.

Твердые, непереспевшие помидоры промыть и обсушить. Со стороны, противоположной плодоножке, сделать углубление, достать зернышки и заполнить измельченными грецкими орехами. В воду добавить сахар, сварить густой сироп, залить им фаршированные помидоры и оставить на 6–8 часов. Затем поставить на слабый огонь и варить до готовности (60–70 минут). Варенье выложить в банки, залить сиропом.

540. Варенье из зеленых помидоров (способ 1)

1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, 250 мл 9 %-го уксуса, 1 лимон, 2 бутона гвоздики, 30 мл рома.

Зеленые мелкие помидоры промыть и нарезать ломтиками. Взять половину сахара, налить в него немного воды (около 250 мл), вскипятить, добавить уксус и в кипящий сироп небольшими порциями (поочередно) опускать нарезанные помидоры и варить. Сваренные помидоры опустить в сироп и оставить до следующего дня.

На следующий день сироп слить, добавить в него вторую половину сахара, нарезанные ломтиками лимоны (зернышки удалить), гвоздику, залить сиропом помидоры и варить, пока они

не станут прозрачными.

В остывшие помидоры добавить ром. Размешать и заполнить банки.

541. Варенье из зеленых помидоров (способ 2)

1 кг помидоров, 1 кг сахара, 20 мл лимонного сока, цедра 1 лимона, 40 мл спирта.

Зеленые помидоры промыть, нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, полить спиртом, тщательно перемешать, накрыть крышкой и оставить на 10–12 часов. Воду (700 мл) нагреть до кипения, растворить в ней сахар, добавить лимонный сок, измельченную цедру лимона, подготовленные помидоры и варить до желаемой густоты.

Горячее варенье разложить в стерильные банки. Когда оно остынет, закрыть крышками и поставить в прохладное место.

542. Варенье из зеленых помидоров с орехами

1 кг зеленых помидоров, 100–150 г очищенных грецких орехов, 1,3 кг сахара, 300 мл воды.

Мелкие зеленые помидоры диаметром около 3–4 см вымыть и положить на 2–3 часа в раствор соды (20 г питьевой соды на 1 л воды), снова вымыть и переложить в тазик. Ядра грецкого ореха слегка поджарить на сковороде и разрезать на несколько частей.

Горячим сахарным сиропом залить помидоры, добавить орехи и отставить на 4–6 часов. Затем довести до кипения, варить 8-10 минут, отставить на 4–6 часов, после чего довести до готовности.

543. Варенье из тыквы

1 кг тыквы, 1 кг сахара, 400 мл воды, 1 порошок ванилина (или ванильного сахара).

Тыкву очистить от кожуры, вынуть сердцевину, нарезать на куски размером 2–3 см и опустить в процеженную известковую воду (500 г негашеной извести на 5 л холодной воды) на 20–30 минут.

Затем тщательно промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг или сито.

Подготовленную таким образом тыкву положить в кипящую воду и варить.

Через 5 минут слить воду, тыкву охладить, залить горячим сахарным сиропом и оставить в нем на 6 часов.

Затем снова варить 30–35 минут, дать остыть около 2 часов.

Варку повторять, пока варенье не будет готово. В конце варки добавить ванилин.

Овощные джемы и повидло

544. Джем из моркови (способ 1)

1 кг моркови, 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Джем из моркови – диетический продукт питания для детей, так как в нем содержится значительное количество каротина.

Подготовка корнеплодов та же, что и при варке варенья, но нарезанные кусочки моркови проварить в кипящей воде до полного разваривания массы (примерно 30–40 минут). Для получения однородной, хорошо мажущейся массы проваренную морковь пропустить в горячем виде через обычную мясорубку с крупной сеткой.

После проварки и измельчения моркови добавить густой сахарный сироп (1 кг сахара на 1,5 стакана воды), поставить на сильный огонь и, непрерывно помешивая, варить до готовности.

К концу варки добавить 2–3 г лимонной кислоты. Расфасовать в горячем виде.

545. Джем из моркови (способ 2)

1 кг моркови, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 5–6 бутонов гвоздики, немного корицы, 1 чайная ложка винной (или лимонной) кислоты.

Очистить морковь, промыть и натереть на крупной терке. Положить в кипящую воду и проварить 8-10 минут для удаления запаха моркови, затем отцедить. Сварить сироп умеренной густоты из сахара и воды, засыпать в него морковь и варить на сильном огне до тех пор, пока капля сиропа, налитая на холодное блюдце, не перестанет расплываться. Для ароматизации добавить гвоздику и немного корицы, а через 2–3 минуты ввести винную кислоту.

Готовый джем снять с огня и немного охладить. Затем переложить в хорошо высушенные стеклянные банки и закрыть пергаментной бумагой.

546. Джем из помидоров

3 кг помидоров, 750 г-1 кг сахара.

Отобрать спелые мясистые помидоры. Положить в дуршлаг или сетку и погрузить на несколько минут в кипяток. Снять кожицу и нарезать кусочками, удаляя семена. Засыпать помидоры сахаром и варить на умеренном огне, периодически помешивая.

Довести джем до необходимой густоты, затем добавить 1 чайную ложку винной кислоты и проварить еще 3–4 минуты. Сняв с огня, ароматизировать лимонной или малиновой эссенцией. В горячем виде переложить в прогретые стеклянные банки.

Ароматизировать джем из помидоров можно также пеларгонией, которую следует ввести в начале сгущения джема.

547. Джем из слив и тыквы

3 кг спелых синих слив, 1 тыква средней величины, 1 кг сахара, 250–300 г ядер грецких орехов, пряность, 1 чайная ложка винной кислоты.

Очистить тыкву, удалить семечки и нарезать кубиками (или выбить выемкой кусочки различной формы). Промыть сливы и, не снимая кожицы, удалить косточки. Подготовленные таким образом сливы и тыкву выдержать ночь в известковой воде. На следующий день тщательно промыть их холодной водой, а затем залить 3 стаканами воды и всыпать 1 кг сахара. Варить до сгущения сиропа, после чего добавить крупно нарезанные ореховые ядра и 3–4 листочка пеларгонии (вместо пеларгонии можно положить несколько бутонов гвоздики и 1 кусочек корицы) и 1 чайную ложку винной (или лимонной) кислоты. Джем доварить и горячим переложить в чистые сухие стеклянные банки.

548. Джем из тыквы

2 кг тыквы, 1 кг сахара, ароматизатор, 1 чайная ложка винной (или лимонной) кислоты.

Нарезать тыкву кусками, снять с них кожуру и промыть, а затем выдержать 1,5–2 часа в известковой воде. Снова хорошо промыть и положить в слегка сгущенный сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 3 стаканов воды. Варить до тех пор, пока сироп не приобретет густоту сиропа для варенья. Для ароматизации добавить несколько кусочков корицы или 2–3 листочка

пеларгонии, а затем винную кислоту. Варить джем еще 2–3 минуты.

Готовый джем переложить в горячем виде в хорошо высушенные и прогретые стеклянные банки.

549. Повидло из помидоров

1 кг очищенных помидоров, 750 г сахара, ароматизатор. Отобрать спелые мясистые помидоры. Укладывая их порциями в дуршлаг, опустить в кипяток, затем снять с них кожицу. Очищенные помидоры опускать в миску с холодной водой. Когда все помидоры будут очищены, разрезать их поперек и чайной ложкой удалить семена. Положить в посуду, в которой будет вариться повидло, добавить на 1 кг очищенных помидоров 750 г сахара.

Варить повидло до готовности на сильном огне, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Прежде чем снять его с огня, добавить несколько листиков пеларгонии или натертой лимонной цедры.

Овощные приправы с подсолнечным маслом

550. Лютеница обыкновенная

10 кг сладкого красного перца, 5 кг спелых помидоров, растительное масло, соль по вкусу (около 120 г).

Помидоры вымыть, нарезать и парить до размягчения, а затем протереть через сито. Полученное пюре варить до сгущения.

Перец вымыть, удалить семена, нарезать, проварить в подсоленной воде, а затем, не охлаждая, протереть через сито. Смешать пюре из помидоров с протертым перцем, добавить 2,5 стакана растительного масла, посолить (около 120 г соли), поставить на огонь и варить до тех пор, пока масса не загустеет и не начнет поджариваться.

Готовую лютеницу переложить в горячем виде в небольшие, хорошо высушенные банки. Сверху осторожно налить растительное масло слоем толщиной в 2 пальца. Перед подачей приправить лютеницу уксусом и чесноком по вкусу, добавить толченые ореховые ядра.

551. Лютеница с баклажанами

5 кг сладкого красного перца, 8 баклажанов средней величины, 2 кг зрелых (красных) помидоров, растительное масло, соль по вкусу.

Перец и баклажаны обжечь на плите или в духовке, очистить от кожицы. Помидоры ошпарить и тоже очистить от кожицы. Все вместе пропустить через мясорубку. Смесь посолить по вкусу, поставить на огонь и варить, непрерывно помешивая, до сгущения. Добавить 2,5 стакана растительного масла. Варить, пока лопатка не начнет оставлять на дне посуды неисчезающую сразу борозду.

Переложить горячую лютеницу в небольшие банки. Охладить, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

552. Лютеница с целыми стручками острого перца

10 кг красных помидоров, 500 г острого стручкового перца, растительное масло, 3/4 стакана сахара, несколько веточек укропа, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку или натереть на крупной терке. Полученную массу варить в широкой мелкой посуде, пока часть воды не испарится и пюре не начнет загустевать. Добавить острый перец, предварительно удалив плодоножки и наколов стручки в 2–3 местах, 2 стакана растительного масла, 3/4 стакана сахара, соль по вкусу и несколько веточек укропа. Варить лютеницу, непрерывно помешивая. В горячем виде переложить в высушенные и прогретые банки. После охлаждения сверху осторожно налить растительное масло слоем толщиной в палец.

553. Пюре из красных помидоров

Вымыть спелые помидоры, очистить от кожицы, затем мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Добавить соль по вкусу, крупно нарезанную зелень петрушки и по желанию несколько мелко нарезанных стручков острого перца (плодоножки удалить). Измерить литровой банкой объем полученного пюре и добавить по 1 чайной ложке салициловой кислоты или 2 измельченные таблетки аспирина на 1 л пюре.

Переложить пюре в бутылки или небольшие банки. Когда остынет, налить сверху растительное масло слоем толщиной в 1,5–2 пальца, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

554. Пюре из помидоров и перца

Отобрать спелые помидоры и мясистые стручки сладкого красного перца в равных (по весу) частях. Вымыть и нарезать кусочками. Варить все вместе до мягкости, а затем протереть через дуршлаг.

Полученное пюре уварить до необходимой густоты и, прежде чем снять с огня, посолить по вкусу. В горячем виде переложить в банки и сверху залить растительным маслом.

555. Пюре из перца и баклажанов (икра баклажанная протертая)

Взять равное по весу количество стручкового перца и баклажанов. Обжечь, очистить, удалить плодоножки (у перца – и семена). Пропустить через мясорубку и посолить на вкус.

Разогреть в широкой посуде растительное масло (на 10 кг овощей – 3 стакана масла), ввести в него овощное пюре и тушить до тех пор, пока пюре не начнет отделяться от посуды.

Снять с огня, охладить и разложить в небольшие банки. Сверху налить слоем толщиной в 2 пальца растительное масло, предварительно прожаренное и охлажденное. Хранить икру в прохладном месте.

Перед подачей добавить уксус, толченый чеснок и орехи.

556. Соус томатный по-французски

5 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 2 головки чеснока, 3–4 лавровых листа, 20–30 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протереть через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема (примерно 2 часа). Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки.

Разлить соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, налить сверху немного растительного масла и закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Хранить в темном холодном месте.

Часть IV. Маринование без всякой герметичности

Маринование основано на применении широко распространенного консерванта – уксусной кислоты. В 2 %-ном растворе уксусной кислоты погибает большинство патогенных микроорганизмов.

Маринады могут быть слабокислые, умеренно кислые, кислые и острые (пикантные).

Слабокислые маринады обычно содержат 0,2–0,6 % кислоты, умеренно кислые – 0,6–0,9 %, а кислые – 1–2 % и более.

Острые (пикантные) маринады более характерны для кухонь Венгрии, Болгарии, Румынии, для грузинской и молдавской кухни.

Однако следует учитывать, что уксусная кислота в больших количествах отрицательно действует на организм, поэтому в домашних условиях лучше готовить слабокислые маринады или на винном, или на фруктовом уксусе.

Для маринования отбирают плоды и овощи наилучшего качества, свежие, здоровые. Тщательно моют, сортируют, удаляют плодоножки. Иногда предварительно бланшируют. В одной таре должны быть обязательно плоды или овощи одной степени зрелости. Подготовленные плоды укладывают в банки. Приправы и пряности обычно кладут на дно банки, но иногда их используют при изготовлении заливки.

Маринадная заливка состоит, как правило, из растворенных в воде сахара, соли и уксуса. Для каждого вида маринадов количество этих ингредиентов приводится в соответствующих рецептах. Соль и сахар растворяют в воде при нагревании.

Раствор кипятят в течение 10–15 минут, после чего добавляют в него уксус.

Иногда уксус добавляют прямо в банки. В этом случае надо иметь в виду, что в банке, наполненной плодами или овощами, содержится примерно 35–40 % заливки. Это значит, что в литровую банку нужно ввести уксуса в 2,5–3 раза меньше, чем указано в соответствующих рецептах из расчета на 1 л заливки.

После укладки в банки плоды или овощи заливают маринадом. Слабокислые консервы заполняют маринадом, не доливая 2 см до края горлышка, а кислые и острые – вровень с краями. Слабокислые маринады пастеризуют и укупоривают. Пастеризованные маринады сразу же охлаждают водой, чтобы плоды и овощи не слишком размягчились. При укупорке

используют только лакированные крышки, так как уксусная кислота очень активна по отношению к железу.

Острые деликатесные маринады из ягод и фруктов

557. Виноград, маринованный без пастеризации

Заливка: *на 1 л воды – 200 г сахара, 20 г уксусной эссенции.* На литровую банку: *5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 7-10 горошин черного перца, 1 г порошка горчицы, 1 лавровый лист.*

Приготовить заливку: воду довести до кипения, положить приправы и сахар, профильтровать, затем добавить уксус. Охладить и залить банки, заполненные виноградом.

Для предупреждения плесени маринад залить сверху тонким слоем растительного масла. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками (или целлофаном, пергаментной бумагой). Хранить в холодном месте.

558. Виноград, маринованный по-грузински

Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли, 0,5 л фруктового или столового 6 %-го уксуса, 10–12 горошин душистого перца, 4–6 лавровых листов, кусочек корицы, 2–3 бутона гвоздики.*

Грозди винограда крупноягодного сорта с плотной кожицей разделить на части, оставляя по 5–6 ягод на каждой из них. Тщательно вымыть, сполоснуть кипящей водой и уложить в чистую тару (дубовые бочонки, стеклянные бутыли, банки). Пряности положить на дно тары перед ее заполнением. Чтобы ягоды не всплыли при заливке, положить на них небольшой гнет. В горлышко бутылки (банки) вставить 2 прутика, сложенных крест-накрест. Налить в посуду с виноградом необходимое количество уксуса, залить кипящую воду с растворенными в ней сахаром и солью. Для предохранения маринада от окисления налить сверху растительное масло слоем в 0,5–1 см. Заполненную тару обвязать вверху пергаментной бумагой и хранить при температуре не более 10 ˚С. Маринование длится около месяца. В сухом месте при той же температуре маринад может храниться несколько месяцев.

559. Груши, маринованные по-польски

Заливка: *0,5 л воды, 0,5 л 6 %-го уксуса, 2 кг сахара, 8-10 бутонов гвоздики.*

Груши очистить от кожицы, плодоножки укоротить на 2/3. Приготовить сироп, довести до кипения, порциями положить в него груши и варить на слабом огне около 1 часа. Затем груши вынуть, дать стечь заливке, переложить в подготовленные банки и укупорить.

560. Груши в имбирном маринаде

1,5 кг крепких груш, 1 лимон, 10 бутонов пряной гвоздики. Заливка: *500 мл воды, 30 г свежего корня имбиря, 500 мл белого винного уксуса, 400 г сахара, 2 небольшие палочки корицы, тертый мускатный орех на кончике ножа.* Лимон ошпарить кипятком, обсушить, снять с него тонкий слой цедры и нарезать ее тонкими полосками. Очистить корень имбиря и нарезать его полосками.

Вскипятить воду с уксусом и сахаром, добавить в нее лимонную цедру, имбирь, корицу и мускатный орех. Кастрюлю снять с плиты.

Груши очистить, разрезать пополам, вынуть сердцевину и нашпиговать половинки груш пряной гвоздикой. Варить груши в отваре под крышкой в течение 10 минут.

Банки вымыть горячей водой и высушить. Вынуть груши из отвара и положить в подготовленные стеклянные банки.

Отвар проварить под крышкой на слабом огне около 20 минут и залить им еще горячие груши.

Закрыть банки пергаментной бумагой или упаковочным целлофаном. Хранить в темном прохладном месте.

561. Крыжовник маринованный острый

Маринад: *на 1 л воды – 400 г сахара, 5 столовых ложек 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: *5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, лавровый лист, щепотка соли, листья эстрагона и черной смородины.*

Зрелые, одного размера ягоды крыжовника наколоть и уложить в бутылки с широким горлом, предварительно положив на дно пряности.

В горлышко каждой бутылки положить по одному листу эстрагона и черной смородины. Бутылки залить холодным маринадом и укупорить. Хранить маринад при температуре,

близкой к 0 °С.

562. Домашние «оливки»

Ягоды кизила или плоды терна, пряности.

Заливка: *5 стаканов 3 %-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

Покрасневшие ягоды кизила или спелые плоды терна садового вымыть, немного проварить в воде, вынуть и поварить 30 минут в маринаде.

Затем ягоды вынуть, остудить, сложить в банки, перекладывая эстрагоном, лавровым листом, гвоздикой, и залить холодным маринадом.

Банки укупорить и поставить в холодное место.

563. Слива маринованная острая

1 кг сливы, 1 стакан воды, 1 стакан столового уксуса, 500 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Твердые зрелые сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в стеклянные банки и залить холодной кипяченой водой с уксусом. Через сутки откинуть сливу на дуршлаг. Маринад довести до кипения, охладить и вновь залить им сливу в банках.

Через сутки маринад вновь слить, довести до кипения, добавить пряности и залить им сливы. Через сутки снова отбросить сливу на дуршлаг и дать стечь маринаду. Сливу плотно уложить в банки, пересыпая сахаром. Заполненные банки закрыть полиэтиленовыми крышками. Использовать в небольших количествах для приготовления салатов, винегретов, гарниров к мясным блюдам.

564. Слива, маринованная по-чешски

2,5 кг сливы, 500 г сахара, 0,5 л столового уксуса, 0,5 л воды.

Сливу вымыть, положить в керамическую или эмалированную посуду, залить кипящим уксусом и придавить кружком с гнетом. Через сутки уксус слить.

В кипящей воде растворить сахар, добавить уксус из-под сливы, довести до кипения и порциями опустить сливу. Когда слива начнет трескаться у плодоножки, быстро вынуть ее и

разложить на блюде.

Остывшую сливу уложить в банки, залить теплым маринадом и укупорить полиэтиленовыми крышками.

565. Слива, запеченная с уксусом

1 кг сливы, 500 г сахара, 2 стакана воды, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы. Сливу вымыть, положить в варочный тазик, засыпать сахаром и оставить на 8-10 часов. Затем залить сливу водой, добавить уксус и специи и поставить в духовку. Запекать на слабом огне, периодически встряхивая посуду, чтобы не подгорел верхний слой слив.

Когда сок загустеет, а слива сморщится, вынуть ее, охладить и положить в банки.

Сок процедить и залить им банки. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

566. Черника, консервированная по-словацки

1 кг черники, 2–3 яблока, 10–15 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара и 1 чайная ложка соли.*

Яблоки нарезать мелкими дольками. Перебранные и вымытые ягоды плотно уложить в банки, перекладывая яблоками, гвоздикой и корицей.

Залить сахарно-солевым раствором, сверху положить кружок и гнет.

Закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодном месте.

Используют консервированную чернику в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Маринованные закуски из овощей

Традиционные рецепты

567. Капуста белокочанная маринованная

Заливка: *на 1 кг капусты – 3 стакана воды, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан сахара, немного черного перца горошком, 3 лавровых листа (соль не добавлять).*

Капусту мелко нашинковать, слегка перетереть с солью (1 столовая ложка на 1 кг капусты), отжать, переложить в банку и залить охлажденным маринадом.

Банку накрыть пергаментной бумагой и поставить в холодное место.

Через 5–6 дней капуста будет готова.

Приготовление маринадной заливки. Соединить все указанные компоненты, прокипятить и охладить.

568. Закуска трехцветная

Заливка: *1 часть воды, 1 часть винного уксуса; на 1 л заливки– 80 г соли.*

Эту закуску готовить из равных количеств (по весу) мясистых плодов зеленого и красного сладкого перца и цветной капусты. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия, перцы очистить от семян и нарезать небольшими пластинками – зеленые отдельно от красных. Затем заполнить банки, укладывая на дно красный перец, поверх него – зеленый, затем цветную капусту.

В том же порядке уложить следующие слои до наполнения банки.

Для аромата добавить зелень петрушки, помещая ее среди зеленых перцев. Овощи придавить гнетом и залить охлажденной заливкой. Банки накрыть и хранить в холодном помещении.

569. Перец нарезанный в маринаде

5 кг сладкого перца (крупного, округлой формы), 2 кг цветной капусты, 1 кг моркови, 500 г сахара, 1 стакан соли, 1,25 л 3 %-го уксуса, зелень петрушки.

Перцы вымыть, очистить от семян и нарезать каждый на 4 части (более крупные стручки – на 8 частей). Очистить и нарезать кружочками морковь. Промыть и разобрать на кочешки цветную капусту. Подготовленные овощи положить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и солью и выдержать ночь. На следующий день овощи, слегка отжав, уложить в банку, пересыпая ряды крупно нарезанной зеленью петрушки. Выделившийся из овощей сок смешать с уксусом и приготовить заливку: довести до кипения, затем варить еще 4–5 минут, охладить и залить овощи. Хранить в прохладном месте. Приготовленная таким способом заготовка очень вкусная и стойкая.

570. Туршия (соленье с уксусом) по-габровски

Стручки длинного перца, зеленые помидоры, цветная капуста, морковь, коренья сельдерея, небольшие огурчики, стручковая фасоль (молодая), краснокочанная капуста, корень хрена.

Заливка: *2 части воды и 1 часть 6 %-го уксуса, 2 столовые ложки соли (70 г) на каждый литр заливки, лавровый лист и черный перец горошком по вкусу.*

Перец промыть и отрезать плодоножки на 1 см от основания, не прорезая самих стручков. Морковь очистить и промыть. Сельдерей нарезать ломтиками. Фасоль промыть (если она не очень молодая, ошпарить кипятком). Цветную капусту разобрать на кочешки, а кочаны красной капусты нарезать на 8 частей каждый. Приготовленные овощи уложить рядами в большую стеклянную банку, положив на каждый ряд по 1–2 кусочка хрена. Сварить заливку, охладить и залить овощи. Через 3–4 дня перелить рассол, проделывая это в течение нескольких дней подряд, а затем положить гнет и поставить банку в холодное место.

571. Приправа из хрена

500 г хрена, 50 г сахарного песка, 210 мл столового уксуса, 20 г соли, 400 мл воды.

Промытые корни хрена пропустить через мясорубку или натереть на терке. Добавить сахар, соль, уксус в воду, тщательно перемешать, соединить с измельченным хреном, снова тщательно перемешать. Разложить в чистые сухие банки с плотно закрывающимися крышками. Хранить в холодном месте.

572. Чеснок, маринованный зубчиками

Маринад: *650 мл воды (3,25 стакана), 20 г сахара, 150 мл столового уксуса, 30 г (1 столовая ложка) соли.*

Опустить головки чеснока на 2 часа в теплую воду, срезать верхнюю часть головки, удалить покровную кожицу с зубчиков, вымыть их, отсушить на полотенце, уложить в сухие чистые банки и залить маринадом, добавляя на каждую литровую банку по 5 горошин горького и душистого перца, по 4 бутона гвоздики и небольшому кусочку корицы.

573. Чеснок, маринованный головками

Срезать стебель до того места, где начинаются зубчики. Очистить головки от наружной чешуи, пока не откроются зубчики (но головка не должна развалиться), промыть в воде. Головки целиком уложить в стеклянные банки с широким горлом.

Залить соленой водой: на 1 л сырой воды – 6 столовых ложек соли (не йодированной!) – так, чтобы раствор покрыл чеснок. Накрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в темное место в комнате. В таком растворе чеснок держать месяц. В темном месте витамин С в чесноке не разлагается.

Через месяц солевой раствор вылить и приготовить маринад по рецепту: 2,5 стакана сырой воды, 1,5 стакана столового уксуса, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая лож ка соли.

Через 3 недели чеснок готов к употреблению. В этом маринаде чеснок и хранить. Банки поставить в холодильник.

574. Стрелки чеснока маринованные

Заливка: *на 1 л воды – 100 мл 9 %-го уксуса, 50 г сахара, пряная зелень по вкусу, 50 г соли.*

В период созревания чеснок выпускает сочные семенные стрелки. Их можно оборвать и замариновать в небольших стеклянных банках.

Зеленые стрелки чеснока обломать, когда их высота достигнет 5–6 см над листьями (от основания стебля), отсортировать, вымыть, нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, залить кипятком, бланшировать не более 2 минут и охладить в дуршлаге под струей воды. Плотно уложить в стерилизованные банки и залить кипящей заливкой. Смесь кипятить 2 минуты. Банки плотно закрыть полиэтиленовыми крышками.

На вкус эти стрелки не хуже черемши.

К праздничному столу

575. Капуста, маринованная по-грузински

1 кг белокочанной капусты, 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, по 20 г эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3–5 горошин черного перца.

Заливка: *на 500 мл воды – 500 мл винного или столового уксуса, 25–30 г соли.*

Капусту нарезать сначала на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2–3 минуты. Вынуть капусту и охладить в холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками.

Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. *Приготовление заливки.* Воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2–3 минуты, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод. Подавать к мясу, но без свеклы.

576. Капуста со стручковым перцем в винном маринаде

1 кг капусты (белокочанной, цветной, кудрявой или молодой краснокочанной), 4 небольших кусочка корицы, 3 кофейные ложечки зерен кориандра, 2 кофейные ложечки семян фенхеля, 4–8 сушеных стручков горького перца.

Заливка: *1,5 л воды, 3 столовые ложки хереса, 3 столовые ложки вишневой настойки или белого рома, 3 столовые ложки соли.*

Капусту вымыть, вырезать кочерыжку, отделить листья, несколько листьев отложить в сторону, остальные нарезать ромбами размером 2 см.

Нарезанную капусту с корицей, кориандром и фенхелем

выложить в стерильные банки, добавить крупно нарезанный горький стручковый перец (не забыть потом вымыть руки!). В кастрюле вскипятить воду с солью, добавить херес, вишневую настойку или ром.

Горячей заливкой залить капусту до полного покрытия, сверху положить капустные листья и держать в открытой посуде около недели. Потом закупорить полиэтиленовыми крышками.

Капуста с перцем будет готова к употреблению не ранее чем через 2 недели.

577. Гарнир из маринованной моркови

500 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 25 мл 9 %-го уксуса, молотый черный перец по вкусу, 1 столовая ложка соли.

Морковь нашинковать соломкой. Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. В уксус добавить перец и соль, хорошо размешать. Овощи сложить в эмалированную кастрюлю, вылить в них уксусную смесь, хорошо перемешать, выдержать под крышкой 20–30 минут. Затем плотно уложить салат в сухие стерилизованные банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике. Использовать как гарнир к мясным блюдам.

578. Перец в медовом маринаде

6 кг красного или белого сладкого перца (крепких мясистых стручков), вишневые веточки.

Маринад: *2 л воды, 2 л 3 %-го уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан меда, 4 столовые ложки соли, 2–3 лавровых листа, 20–30 горошин черного перца.* Опускать по нескольку стручков в кипящий маринад и вынимать их шумовкой, как только маринад снова закипит. Охладить и уложить в стеклянные банки. Залить остывшим маринадом и положить сверху венок из вишневых веточек или виноградных лоз.

Вместо меда можно добавить сахар.

579. Салат из перца по-болгарски

10 кг сладкого перца, 100 г зелени петрушки, сельдерея и вишневого листа, по 20 г корня хрена, петрушки и сельдерея, 3–5 г

семян кориандра.

Заливка: *на 2 л воды – 150 г соли, 150 мл 9 %-го уксуса.* Сладкий зеленый перец вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах у основания. Плотно уложить перец в банки. Подготовленные приправы положить на дно и затем сверху. В каждую банку положить кружок и гнет, залить перец холодной заливкой.

Оставить на 10–12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. По мере необходимости добавлять заливку (на 1 л воды – 30 г соли, 2 столовые ложки уксуса) или растительное масло (чтобы перец всегда был покрыт заливкой).

580. Свекла, маринованная по-чешски

Заливка: *на 1 л воды – 300–400 мл столового уксуса, 40 г сахара, 50–60 г соли, 20–30 г корня хрена, 1 чайная ложка семян фенхеля.*

Свеклу средней величины вымыть и варить около 1 часа. Очистить свеклу от кожицы и испечь в духовке. Мягкую свеклу натереть на крупной терке и плотно уложить в банки. Сверху положить нарезанный кружочками корень хрена. Залить теплой заливкой и плотно закрыть полиэтиленовыми крышками.

Такая свекла при длительном хранении теряет цвет, поэтому ее лучше готовить несколько раз в течение зимы.

581. Розовый маринованный чеснок (головками)

После уборки чеснока с грядки сразу же обрезать ботву, оставив пенек высотой 2,0–2,5 см; корешки обрезать заподлицо с донцем; аккуратно снять с головок многочисленные «одежки», оставив дольки в одной чешуйке, чтобы головка не развалилась.

Подготовленный таким образом чеснок (7 кг) сложить в емкость, например, в обыкновенное эмалированное ведро с крышкой. Затем залить его холодной водой с добавлением 1 л 9 %-го спиртового натурального уксуса. В кислой среде чеснок выдерживать 30–40 суток, за это время он перестанет быть жгучим.

По истечении указанного срока уксусный раствор вылить, а чеснок промыть холодной водой. После этого залить его крепко соленой и подслащенной (по вкусу) холодной водой, добавить 0,7 л яблочного натурального 6 %-го уксуса. Если такого уксуса нет, то можно взять 9 %-ный спиртовой натуральный уксус (500 мл на

ведро маринада).

Затем натереть на мелкой терке 1 кг сырой столовой свеклы. Добавить в свекольную кашицу 500 мл воды, перемешать и отжать воду в ведро через марлю. Раствор приобретает рубиновый цвет.

Через 15–20 суток выдержанный в таком маринаде чеснок готов к употреблению. Свекольный сок окрасит стебелек и кожицу чеснока, придав ему оригинальный вид. Кроме того, маринад дополнительно напитает чеснок органическими кислотами, добавив ему неповторимый вкус. Если посмотреть дольку такого чеснока на свет, то она выглядит полупрозрачной, похожей на молочный агат. В этом маринаде чеснок следует хранить постоянно, поместив его в темное прохладное место. На свету витамин С, содержащийся в чесноке, распадается. Нельзя выставлять маринованный чеснок на мороз: после оттаивания он станет мягким, менее привлекательным на вид и на вкус.

Острые овощные маринады

582. Фаршированные баклажаны в уксусе

1 кг баклажанов, по 2 корня петрушки и сельдерея, 2 моркови, 2 стручка сладкого перца, 1 головка чеснока, 1 л слабого уксуса, 50 г соли.

Молодые баклажаны, срезав стебельки, надрезать вдоль. Сварить в кипящей воде. Сваренные баклажаны положить под гнет.

Мелко нарезать очищенные коренья петрушки и сельдерея, морковь, стручки сладкого перца, все перемешать, добавить тертый чеснок, соль и заполнить разрезы баклажанов фаршем.

Сложить их в стеклянные простерилизованные банки и залить остывшим уксусом, предварительно прокипяченным с солью.

583. Кисло-сладкая капуста

На трехлитровую банку: *2 кг белокочанной капусты, 2 шт. свеклы, 2 шт. моркови, 2 зубчика чеснока, несколько кусочков красного жгучего перца, очищенного от семян, или по вкусу молотый красный перец.*

Заливка: *1 л воды, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана 6 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли.*

Капусту нашинковать, как для квашения. Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Соединить овощи вместе, добавить измельченный чеснок и перец, перемешать, выложить в трехлитровую банку. Вскипятить заливку и сразу влить ее в банку с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Через 2 дня капуста готова.

584. Капуста краснокочанная маринованная острая

1 кг капусты, 20 г соли мелкого помола, по 5 горошин черного и душистого перца, 3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, кусочек корицы.

Заливка: *650 мл воды, 350 мл 9 %-го уксуса, 40 г сахара, 20 г соли.*

Плотные здоровые кочаны капусты очистить от верхних загрязненных листьев, вырезать кочерыжку и шинковать капусту так же, как для квашения.

В алюминиевом тазу или эмалированной миске тщательно перемешать капусту с солью, перетирая ее в руках.

После перемешивания капусту оставить выстаиваться на 2 часа, а затем уложить в банку и плотно утрамбовать. Перед укладкой на дно банки положить пряности (перец черный и душистый, корицу, гвоздику и лавровый лист), затем содержимое банки залить маринадной заливкой. В литровую банку входит 600–650 г капусты и 350–400 мл заливки.

При изготовлении острых маринадов банку рекомендуется залить растительным маслом слоем высотой 10–15 мм и хранить при температуре не выше 12 °С.

Слабокислые маринады в стеклянных банках надо герметически укупорить крышками, надеть зажимы и прогреть в воде при температуре 85 °С: литровые банки – 30 минут, пол-литровые – 20 минут. Банки после прогрева быстро охладить.

Этим же способом можно замариновать и белокочанную капусту. Красивый внешний вид с красновато-фиолетовым оттенком делает маринованную краснокочанную капусту одним из незаменимых гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Наилучшим сортом для маринования считается Каменная головка.

585. Капуста по-корейски

Белокочанная капуста, молотый красный перец, лавровый лист, сухой укроп.

Заливка: *на 1 л кипяченой воды – 100 мл 9 %-го уксуса, 1 столовая ложка (с горкой) крупной соли.*

Капустные кочаны разрезать на четвертинки и уложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая молотым красным перцем, раскрошенным лавровым листом и сухим укропом (с семенами).

Затем влить кипящую заливку.

Кочаны прикрыть тарелкой, положить небольшой груз. Капуста готова через 2 дня.

586. Лук маринованный

1 кг репчатого лука.

Заливка: *500 мл воды, 500 мл 9 %-го уксуса, пряности (корица, гвоздика, бадьян, душистый перец, красный перец, лавровый лист), сахар по вкусу, 2 столовые ложки соли.*

Рекомендуется мариновать мелкий лук. Луковицы на 2–3 минуты опустить в кипяток, затем быстро охладить в подсоленной воде.

Слив воду, залить лук кипящей маринадной заливкой.

587. Маринованные огурцы с приправами

На 4 пол-литровые банки: *1 кг маленьких огурчиков, 100 г крупной соли.*

Заливка: *500 мл яблочного уксуса, 500 мл воды, несколько кусочков хрена длиной 2 см, 4 сушеных горьких стручковых перца, 1 чайная ложка горошин белого перца, 1 пучок укропа, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка ягод можжевельника, 400 г сахара.*

Огурцы вымыть и хорошо протереть полотенцем, концы срезать. Огурцы сложить в посуду, в 1,5 л воды растворить 100 г соли, залить огурцы соленой водой и держать 24 часа, закрыв крышкой. Затем примерно 5 минут подержать в свежей холодной воде, после чего воду сцедить, а огурцы сложить в стерильные банки.

Хрен тщательно промыть щеткой под проточной водой и нарезать тонкими кружками.

Перец разрезать пополам.

Укроп промыть, нежную зелень отделить от стеблей. Вскипятить уксус с 500 мл воды, пряными растениями, специями и сахаром, дать смеси немного остыть, после чего залить огурцы

полученной маринадной заливкой. Банки закупорить полиэтиленовыми крышками и хранить до употребления минимум 14 дней.

588. Острый кисло-сладкий перец

1,3 кг зеленого, желтого и красного сладкого перца. Заливка: *375 мл воды, 375 мл винного уксуса, 4 зубчика чеснока, 2 стручка красного чили, 2 столовые ложки анисовой водки, 75 г сахара, 4 лавровых листа, 2 чайные ложки соли.* Сладкий перец вымыть, очистить и нарезать кусочками шириной 2 см. Чеснок очистить и разрезать каждый зубчик на 4 части. Чили очистить и нарезать тонкими полосками.

Смешать уксус с 375 мл воды, добавить анисовую водку, соль, сахар, чили, чеснок и довести до кипения. Опустить в маринад подготовленный сладкий перец и варить 3 минуты, затем добавить лавровый лист.

Переложить кипящую массу вместе с маринадом в сухие чистые банки и закрыть их полиэтиленовыми крышками. Овощи должны настояться в маринаде неделю, после чего банки можно открыть.

Острый кисло-сладкий перец хранится в маринаде не менее 6 месяцев (в прохладном месте).

Таким способом можно консервировать тыкву, огурцы, китайскую капусту, кабачки, кольраби. Очень мягкие овощи, такие как огурцы, не следует варить, их надо просто залить кипящим маринадом и закрыть банки.

589. Перец пареный маринованный

Специи и приправы: *чеснок, зелень петрушки.*

Маринад: *2 части воды, 3 части винного уксуса; на каждый 1 л жидкости – 1/2 стакана растительного масла и 80 г соли; черный перец горошком и лавровый лист по вкусу.* Стручки сладкого перца вымыть, очистить от семян, нарезать полосками шириной около 15 мм. Опускать в кипящий маринад по 1 горсти нарезанных стручков. Через 1–2 минуты, как только маринад сильно закипит, вынимать их шумовкой и укладывать на противень для быстрого охлаждения. Охлажденный перец уложить в банку, перекладывая дольками чеснока и зеленью петрушки. Залить охлажденным маринадом и слегка надавить гнетом. Обвязать банку пергаментной бумагой или сложенной вдвое тканью и поставить

в холодное место.

590. Перец печеный маринованный

Прокипятить в течение 3–4 минут смесь из 750 мл винного уксуса, 500 мл воды, 1 стакана растительного масла, сахара и соли по вкусу. Слегка обжечь стручки сладкого перца. Погрузить их на несколько секунд в кипящую уксусную смесь, затем вынуть и положить в широкую посуду. Охладив, уложить в банки, пересыпая дольками чеснока и веточками укропа (петрушки). Залить охлажденным маринадом.

591. Острый жареный перец в маринаде

Маринад: *500 мл воды, 500 мл винного уксуса, 1 столовая ложка (с горкой) соли, сахар по вкусу, сухой укроп, 1–2 лавровых листа или черный перец горошком.*

Отобрать светло-зеленые стручки острого перца, срезать плодоножки на 1 см от основания, промыть, подсушить полотенцем, затем слегка обжарить в сильно разогретом растительном масле. Охладить, уложить в небольшие банки и залить прокипяченным охлажденным маринадом.

592. Туршия острая (смешанное соленье в маринаде)

3–4 кг сладкого перца, 2 кг лука-сеянца, 500 г молодой стручковой фасоли, 3 кочана цветной капусты, 500 г мелких зеленых помидоров, 3–4 головки чеснока, 2 корня сельдерея, 5–6 морковин, 4–5 стручков острого перца. Маринад: *4 л воды, 2 л винного уксуса, 6 кофейных чашечек соли (6 полных столовых ложек), 2–3 лавровых листа, 10–15 вишневых листьев, 10 г черного перца горошком, 3–4 столовые ложки горчицы в порошке.*

Лук очистить, чеснок разобрать на дольки и очистить, морковь и сельдерей нарезать кружочками, цветную капусту разобрать на кочешки. Сладкий перец нарезать широкими полосками, а острый перец мелко изрубить. Зеленые помидоры оставить целыми. Приготовленные овощи уложить в большую банку или в глиняный горшок. Довести до кипения воду с уксусом и солью, затем добавить все указанные специи, прокипятить несколько минут. Маринад охладить и залить им овощи. Перелив рассол 2–3 раза, поставить туршию в сухое

прохладное место.

Любителям щегольнуть

593. Капуста савойская маринованная (способ 1)

Заливка: *на 1 л воды – 300 мл 9 %-го уксуса, 60 г сахара, 40–70 г соли.*

На литровую банку: *5–8 горошин черного перца.*

Кочаны очистить от кроющих листьев, нашинковать каждую.

Если капуста горчит, запарить ее *(см. рецепт «Капуста белокочанная пареная и квашеная»).*

Подготовленную капусту плотно уложить в посуду и залить холодным маринадом.

Заполненные банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место. Через неделю капуста готова к употреблению.

594. Капуста савойская маринованная (способ 2)

1 кг капусты, 30 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 300 мл 9 %-го уксуса, 60 г сахара, 40–70 г соли.*

На литровую банку: *5–8 горошин черного перца.*

Капусту очистить, нашинковать, руками перетереть с солью, плотно уложить в банки и поместить в холодное место на несколько часов. Затем капусту вынуть, отжать сок, а отжатую капусту вновь уложить в банки и залить холодным маринадом.

Закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

595. Огурцы с семенами горчицы и яблоками

3 больших салатных огурца (около 600 г каждый), 2 кислых яблока, 1 большой пучок укропа, 50 г семян горчицы, 5 лавровых листов.

Заливка: *500 мл воды, 500 мл белого винного или другого мягкого уксуса, 150 г сахара.*

Огурцы очистить, разрезать вдоль, ложкой вынуть семена, затем нарезать тонкими дольками толщиной с палец. Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть сердцевину,

нарезать поперек пластинами толщиной примерно 1 см. Вскипятить заливку (воду с уксусом и сахаром), опустить туда огурцы и яблоки, довести до кипения. Затем снять кастрюлю с плиты и отставить на 24 часа.

Огурцы и яблоки вынуть из маринада. Укроп вымыть и мелко нарезать. Огурцы и яблоки вместе с укропом, семенами горчицы и лавровым листом сложить в стерильные банки.

Маринад еще раз вскипятить, охладить и залить им огурцы, чтобы он полностью покрыл их. Банки закупорить полиэтиленовыми крышками. К употреблению огурцы будут готовы через неделю.

596. Огурцы, начиненные горчицей (старинный рецепт)

Огурцы, горчичные семена.

Заливка: *крепкий уксус, лавровый лист, черный и английский (белый) перец, соль.*

Выбрать зрелые крупные огурцы (но не желтые). Срезать с тупой стороны огурца верхушки. Вычистить внутренность огурцов – делать это осторожно, чтобы не проколоть их, так как иначе они станут непригодны. Всю пустоту огурца наполнить горчичными семенами. Накрыть каждый огурец срезанной верхушкой, прикрепить ее с трех сторон заостренными спичками. Осторожно сложить огурцы в банку, стараясь не уронить верхушки.

Затем вскипятить крепкий уксус, положить в него соль, лавровый лист, простой и английский перец, остудить, залить огурцы так, чтобы полностью их покрыть, накрыть донышком, наложить гнет.

Если уксус спустя некоторое время станет слабым, слить его, налить свежий.

597. Свекла, маринованная с капустой

1 кг смеси свеклы и капусты в любом соотношении. Заливка: *на 1 л воды – 40 мл 9 %-го уксуса, 80 г соли.* Кочан капусты очистить, промыть и разрезать на 4 части. Сырую свеклу очистить, промыть и нарезать кружочками. Чередуя ряды, сложить капусту и свеклу в эмалированную кастрюлю, залить кипяченой водой с уксусом и солью, закрыть крышкой (меньшей по размерам, чтобы она придавила овощи). Сверху положить груз.

Крышка должна быть «притоплена» в маринаде. Через 6–7 дней блюдо готово.

598. Баклажаны фаршированные

Баклажаны среднего размера, соль.

Для фарша: *небольшой кочан капусты, несколько морковин, чеснок, зелень петрушки и сельдерея, соль.*

Маринад: *на 500 мл воды – 500 мл уксуса, 1 полная столовая ложка соли.*

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки и разрезать по длине, вынуть чайной ложкой семенную часть, посолить баклажаны и оставить на 30–60 минут. Опустить в кипяток и проварить 4–5 минут. Вынуть шумовкой, отцедить воду и охладить.

Приготовление фарша. Нашинковать небольшой кочан капусты, натереть на терке несколько штук моркови, очистить несколько долек чеснока, нарезать зелень петрушки и сельдерея. Все смешать и посолить по вкусу. Затем слегка протереть руками и нафаршировать баклажаны. Перевязать баклажаны веточками сельдерея и уложить в стеклянную банку или глиняный горшок.

Залить прокипяченным маринадом, придавить венком из веточек сельдерея, сверху положить гнет. Перелить жидкость 2–3 раза и поставить банки в холодное место.

599. Баклажаны молодые фаршированные

Отобрать молодые баклажаны средней величины, вымыть их, срезать плодоножку с верхней частью плода, надрезать по длине в трех или четырех местах острием ножа, посыпать солью и оставить на 2 часа для удаления горечи. Жидкость слить, погрузить баклажаны на 2 минуты в кипящую подсоленную воду до слабого размягчения, затем отцедить.

Надрезы наполнить смесью из мелко нарезанной моркови, сельдерея – корня и листьев, зелени петрушки, чеснока, зерен черного и душистого перца.

Каждый баклажан перевязать листом сельдерея, уложить их в банку, уплотнить и залить остывшим маринадом (на 1 л воды – 1 л уксуса и 150 г соли).

Хранить в холодном месте.

Перед подачей к столу нарезать и полить растительным маслом.

600. Капуста «Провансаль» с фруктово-ягодной смесью

5 кг белокочанной капусты, 3,7 кг сахара, 700 г растительного масла, 0,5 чайной ложки порошка горчицы, 450 г брусники или клюквы, 450 г маринованной вишни (сливы), 450 г маринованного винограда, 350 мл маринадной заливки из-под косточковых.

Подготовленную крупно нарезанную капусту укладывать слоями в бочку (кадку, эмалированное ведро, банку и т. п.), пересыпая солью и сахаром, добавляя моченые яблоки, маринованные сливы, виноград, клюкву, бруснику и слегка поливая (спрыскивая) растительным маслом.

Общее количество фруктово-ягодных добавок должно быть не более четырех.

601. Перец красный маринованный

8 кг красных стручков сладкого перца, 500 г соли, цветная капуста, морковь, корень сельдерея, сухие веточки укропа.

Вымыть перец, удалить плодоножки и семена. Разрезать каждый стручок (вдоль) на 2 части и уложить в эмалированную посуду. Засыпать солью (500 г) и выдержать 1 ночь. На другой день отцедить выделившийся сок и измерить его объем. Отмерить такое же количество уксуса, смешать с выделившимся соком и на каждый 1 л полученной жидкости добавить 1 кг сахара, 500 мл растительного масла, 2–3 чайные ложки черного перца горошком и 2–3 лавровых листа. Довести до кипения. Перец залить кипящим маринадом и охладить в нем. Затем вынуть, уложить в банки, перекладывая ряды соцветиями цветной капусты, кружочками моркови, тонко нарезанным корнем сельдерея и сухими веточками укропа. Залить охлажденным маринадом.

602. Перец фаршированный острый

6 кг крупного сладкого перца, вишневые или айвовые листья.

Для фарша: *2 кочана белокочанной капусты средних размеров, 1 кг моркови, по 500 г красного и зеленого острого перца, 3–4 корня сельдерея, 2–3 пучка зелени петрушки.* Маринад: *3 л воды, 3 л мягкого уксуса, 4 столовые (с горкой) ложки соли.*

Перец вымыть и удалить семенную часть. Слегка посолить изнутри и выдержать несколько часов.

Приготовление фарша. Мелко нарезать капусту, морковь, корни сельдерея, красный и зеленый стручки острого перца и

зелень петрушки. Нарезанные овощи смешать, посолить по вкусу и положить в большую эмалированную кастрюлю. Сверху положить гнет и оставить на ночь.

На другой день овощи отжать для удаления образовавшегося сока и нафаршировать ими стручки перца, следя за тем, чтобы в них не оставалось воздуха. Закрыть стручки перца кружочками моркови и уложить вертикально в банку или глиняный горшок, проложив между ними промытые вишневые или айвовые листья. Сварить маринад, охладить и залить им перец.

603. Круглый перец фаршированный

Крупный сладкий перец округлой формы, лук-сеянец, цветная капуста, морковь, корень сельдерея, чеснок.

Маринад: *на 1 л 3 %-го уксуса – 2 столовые ложки соли (если уксус очень крепкий, добавить на 2 части уксуса 1 часть воды).*

Отобрать стручки перца приблизительно одинаковой величины и по возможности с гладкой поверхностью.

Удалить семенную часть и вырезать кружок вокруг плодоножки.

В каждый стручок положить 1 головку лука, кусочек моркови и сельдерея и дольку чеснока.

Сверху закрыть кочешком (соцветием) цветной капусты. Уложить фаршированные стручки отверстием вверх в банку и залить прокипяченным и охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса и соли.

На четвертый день после приготовления перелить маринад. Проделывать это в течение 3–4 дней.

Готовый перец придавить гнетом (булыжником) и поставить в холодное место.

604. Перец, фаршированный по-болгарски (туршия по-сухиндолски)

6 кг крепких плодов сладкого красного перца, 2–3 кочана цветной капусты, 1 кг небольших зеленых помидоров, 500 г острого перца, 500 г моркови.

Маринад: *7 стаканов воды, 7 стаканов винного уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан соли, 4–5 лавровых листов, по 1 чайной ложке черного и душистого перца (горошком).* Сладкий перец вымыть и удалить семена. Цветную капусту, выдержанную 2–3 часа в подсоленной воде, разобрать на соцветия.

Зеленые помидоры и острый перец вымыть. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Сварить маринад и охладить его.

Ошпарить кипятком стручки острого перца, а затем отдельно (в другой посуде) – остальные овощи. Когда овощи остынут, положить в каждый стручок по 1–2 помидора, половинку стручка острого перца, 2–3 кружочка моркови. Сверху прикрыть 1 соцветием цветной капусты. Подготовленные стручки уложить в банку и залить охлажденным маринадом.

Маринад перелить 2–3 раза (через день), придерживая рукой стручки, чтобы из них не выпал фарш. Хранить соленье в холодном месте, следя за тем, чтобы перец всегда был покрыт слоем маринада толщиной в 2 пальца. Перед подачей полить растительным маслом.

605. Бланшированный перец с баклажанами в маринаде

5 кг сладкого перца, 3,5 кг баклажанов, 1,65 л 3 %-го уксуса, 500 г растительного масла, 150 г зелени петрушки, несколько зубчиков чеснока, черный перец горошком, 40 г соли.

Перец промыть, очистить от семян и плодоножек, разрезать каждый стручок на 2–4 части, бланшировать в кипятке и очистить от кожицы.

Баклажаны промыть, очистить, нарезать нетолстыми полосками, обжарить в растительном масле на сильном огне.

Подготовленные овощи выложить слоями в банки, добавить крупно нарезанную зелень петрушки, несколько зубчиков чеснока, черный перец, соль, залить горячей смесью растительного масла с уксусом.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в холодное место.

606. Помидоры, маринованные по-грузински

1 кг зеленых помидоров, 3/4 стакана ядер грецких орехов, 7-10 зубчиков чеснока, 1/2 стручка острого перца, по 1 чайной ложке семян кориандра и сушеной мяты, 1/2 чайной ложки сушеной зелени базилика и эстрагона, 3/4 стакана столового уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымыть, залить кипятком и выдержать 20 минут. Затем разрезать помидоры на 4 части.

Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно

измельчить, растереть в ступке, отжать сок и собрать в рюмку. В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать.

Нарезанные помидоры уложить в банки, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотнить. Сверху вылить выжатый сок. Закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Через несколько дней, когда помидоры пожелтеют, их можно употреблять в пищу.

Старинные рецепты

Для предохранения от плесени маринад заливают слоем растительного масла. Банки закрывают пергаментной бумагой и обвязывают смоченным в воде шпагатом.

Хранить маринады следует в сухом прохладном месте.

607. Капуста краснокочанная пикантная

5 кг краснокочанной капусты, черный перец горошком (на литровую банку – 7 горошин), 15 бутонов гвоздики, 5 лавровых листов, 10 г корицы, растительное масло.

Заливка: *5 л воды, 2 л 9 %-го уксуса, 300 г сахара, 150 г соли.*

Капусту нашинковать, добавить соль, перец, гвоздику, корицу, лавровый лист и оставить на 3–4 часа.

Уксус разбавить водой, растворить сахар, соль и налить в каждую подготовленную банку на 1/4 объема.

Затем плотно уложить капусту (заливку не отливать), залить слоем растительного масла толщиной 1,5–2 см. Хранить в холодном месте.

608. Лук маринованный острый

На 5 л маринада: *4,5 л воды, 50 г соли, 250 г сахара, 200 мл 80 %-ной уксусной эссенции, 10 г хрена, 50 г укропа (или петрушки, сельдерея), 25 г листа черной смородины, 20 г чеснока, 2 г красного горького перца (в стручках), 2 г лаврового листа.*

Отобрать мелкий лук, очистить, сложить в стеклянную бутыль с широким горлышком и залить маринадом. *Приготовление маринада.* Все пряности, кроме уксуса, смешать, залить водой и кипятить в течение 8 минут, затем процедить через марлю, охладить и добавить уксус.

В бутыль с маринованным луком осторожно влить тонкий слой растительного масла. Хранить в холодном месте.

609. Перец печеный маринованный

Отобрать мясистые, по возможности правильной формы стручки сладкого перца, обжечь их равномерно со всех сторон, надрезать в узкой части и уложить на широкий противень, наклонив его в одну сторону, чтобы стекал выделяющийся сок. Оставить на ночь. На другой день уложить стручки в банку, положив между рядами крупно нарезанную зелень петрушки, дольки чеснока и морковь, нарезанную кружочками.

Приготовление маринада. Прокипятить слабый уксус с солью (на 1 л 3 %-го уксуса – 2 столовые ложки соли) и охладить. Залить перцы остывшим маринадом, поверх осторожно налить слой растительного масла толщиной в 2–3 пальца.

Хранить в холодном месте.

610. Перец печеный очищенный маринованный

Отобрать по возможности прямые крепкие стручки сладкого перца. Обжечь на сильном огне, следя за тем, чтобы не пережечь их. Положить в кастрюлю и закрыть крышкой (после этого перец легче чистить). Снять кожицу, удалить плодоножки, затем разрезать каждый стручок по длине и ножом удалить семенную часть. Уложить половинки в поставленную под наклоном плоскую посуду, чтобы стекал выделяющийся из них сок.

Затем выдержать 5–6 часов в подсоленном уксусе (1 столовая ложка соли на 1 л 3 %-го уксуса). В более слабом уксусе их можно держать ночь. Вынув из уксуса, отцедить каждый стручок перца, обмакнуть в растительное масло, предварительно прокипяченное и охлажденное, и уложить плотно в банки. Между 2–3 рядами положить дольки чеснока и зелень петрушки.

Сверху аккуратно влить растительное масло слоем в 2–3 пальца толщиной и поставить банку в сухое холодное место.

611. Перец фаршированный в маринаде

5 кг сладкого перца.

Для фарша: *3 головки чеснока, 400 г сахара, 200 г соли, черный и душистый перец горошком.*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семенную часть. Положить на слабо нагретую плиту, чтобы перцы слегка обмякли, но не обжигать их.

Смешать сахар, соль, дольки чеснока, очищенные и мелко нарезанные, черный и душистый перец.

В каждый стручок перца положить по 1 чайной ложке смеси. Уложить перцы в эмалированную кастрюлю, залить 750 мл уксуса и выдержать ночь.

На другой день уложить перцы в банки и залить выделившимся соком.

Сверху налить растительное масло слоем толщиной в 2–3 пальца.

612. Жареный перец с баклажанами в маринаде

Сладкий перец, баклажаны, морковь, несколько головок чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

Маринад: *1 часть воды, 1 часть уксуса, 1 неполная кофейная чашечка соли на 1 л жидкости.*

Отобрать правильной формы стручки сладкого перца, средней величины баклажаны, крупную морковь. Разобрать на дольки и очистить несколько головок чеснока. Промыть и крупно нарезать зелень петрушки и листья сельдерея. Перцы вымыть, удалить семена и слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить, положить в посуду под наклоном, чтобы стекал сок, затем обжарить. Промыть морковь, нарезать кружочками и проварить в подсоленной воде до полуготовности.

Через несколько часов уложить в банки рядами перец и баклажаны, перекладывая морковью, дольками чеснока, петрушкой и сельдереем.

Сварить маринад. Холодным маринадом залить овощи. Сверху налить слой растительного масла толщиной в 2–3 см. Хранить в холодном месте.

613. Свекла, маринованная по-болгарски

Заливка: *на 1 л столового уксуса – 20–30 г соли.*

Хорошо вызревшую свеклу средней величины очистить от остатков листьев и корней, вымыть и варить 3–4 часа до готовности.

Снять кожицу, нарезать свеклу полосками толщиной 4–5 мм,

плотно уложить в банки, заправив по вкусу черным перцем, нарезанным луком и др.

Уксус довести до кипения, охладить, посолить по вкусу и залить маринадом свеклу в банках.

Сверху прижать тарелочкой и налить 2–3 см растительного масла.

Укупорить банки и хранить в холодном сухом месте.

614. Цуккини с растительным маслом и стручковым перцем

1 кг молодых цуккини, 750 мл воды, 375 мл белого винного уксуса, 1 столовая ложка поваренной соли, 3 стручка свежего красного горького перца, 1/2 пучка свежего чабреца, около 500 мл оливкового масла, свежесмолотый белый перец, 1–2 столовые ложки каперсов.

Цуккини вымыть, нарезать кусочками толщиной 5 мм и длиной около 10 см. Воду вскипятить с уксусом и солью, опустить в нее цуккини и варить около 2 минут, после чего достать кусочки цуккини шумовкой и выложить их на полотенце, чтобы хорошо отсушить.

Горький перец вымыть, очистить, нарезать на половинки, прополоскать в холодной воде, обсушить и нарезать узкими полосками (после этого вымыть руки!).

Чабрец вымыть, сорвать листики. На сковороде раскалить 2 столовые ложки растительного масла. Часть кусочков цуккини вместе с перцем (не все количество) поджарить с обеих сторон до подрумянивания. Потом поджарить оставшиеся цуккини.

Готовые цуккини посыпать белым перцем и вместе с каперсами выложить в стерильные банки. Залить растительным маслом так, чтобы оно полностью покрыло овощи. Срок годности – около 3 месяцев.

Вкусны и баклажаны, приготовленные таким способом, но для их жаренья требуется больше масла.

615. Чеснок в ореховом масле

2 головки чеснока (около 450 г), 125 мл белого винного уксуса, соль, 250 мл воды, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка горошин белого перца, 1 чайная ложка можжевеловых ягод, 2 маленьких стручка сушеного горького перца, около 100 мл орехового масла, около 100 мл подсолнечного масла.

Чеснок разобрать на дольки и очистить. Вскипятить уксус с

водой, солью и сахаром, опустить туда чеснок и варить 2 минуты, затем достать и выложить на салфетку, чтобы удалить лишнюю влагу. Выложить чеснок вместе с перцем, можжевеловыми ягодами и горьким стручковым перцем в стерильные банки. Растительное масло двух сортов (ореховое и подсолнечное) смешать и залить банки доверху. Употреблять можно через 4 недели.

Часть V. Сырые ягоды и овощи: укупорка полиэтиленовыми крышками или бумагой

Ягоды с сахаром – протертые и цельные

Традиционные рецепты

616. Клубника, протертая с сахаром

1 кг клубники, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды размять деревянным пестиком в кастрюле и подогреть до температуры 60–65 °С.

В подогретые ягоды порциями добавить сахар, тщательно перемешать, подогреть до температуры 70 °С, чтобы сахар полностью растворился.

Разложить в банки и сразу же укупорить полиэтиленовыми крышками.

617. Клубника с красной смородиной

1 кг клубники, 500 г красной смородины, 1,5 кг сахара. Подготовленные ягоды протереть с сахаром *(см. предыдущий рецепт)*.

Из красной смородины выжать сок и понемногу влить в клубнику, тщательно перемешивая.

Когда сахар растворится, переложить массу в банки, периодически постукивая банкой о стол, чтобы вышел воз дух.

Сверху положить кружок из пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорить.

618. Земляника лесная с черной смородиной

1 кг земляники, 500 г красной смородины, 1,5 кг сахара. Готовить, как клубнику с красной смородиной *(см. предыдущий рецепт)*.

619. Клюква, протертая с сахаром

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды пропустить через мясорубку или измельчить в кастрюле деревянным пестиком. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром и переложить в банки. Сверху

массу засыпать сахаром и закрыть крышками или завязать пергаментом. Хранить в темном холодном месте.

620. Холодное «варенье» из крыжовника

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара.

Крыжовник очистить, хорошо промыть и дать стечь воде, откинув на дуршлаг или решето.

Затем ягоды пропустить через мясорубку, засыпать сахаром, хорошо перемешать и разложить в чистые сухие банки. Холодное «варенье» из крыжовника – исключительно вкусный десерт.

621. Малина, дробленная с сахаром

1 кг малины, 1,8–2 кг сахара.

Сухие свежесобранные ягоды размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку и тщательно перемешать с сахаром. Массу подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Когда весь сахар растворится, переложить массу в сухие банки, засыпать сверху сахаром и закрыть полиэтиленовыми крышками.

622. Черная смородина, протертая с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 1,5–2 кг сахара.

Отобрать крупные ягоды, вымыть, просушить, поместить в эмалированную кастрюлю и, постепенно (по частям) подсыпая сахар, растирать деревянным пестиком до полного растворения сахара.

Полученную массу разложить в банки и плотно закрыть. Хранить в темном холодном месте.

623. Черника, протертая с сахаром

1 кг черники, 1,8–2 кг сахара.

Свежие ягоды тщательно вымыть, хорошо просушить, рассыпав в один слой. Тщательно размять ягоды деревянным пестиком или пропустить через мясорубку.

Полученную массу смешать с сахаром, оставить на несколько часов, затем подогреть, помешивая, на слабом огне (при температуре не более 70 °С) до полного растворения сахара.

Разложить в банки в горячем виде. Сверху засыпать сахаром. Завязать пергаментом или закрыть полиэтиленовыми крышками.

624. Облепиха, протертая с сахаром

1 кг пюре облепихи, 2 кг сахара.

Плоды размять деревянным пестиком и протереть через сито.

Полученную массу тщательно перемешать с сахаром и уложить в банки, не наполняя до краев.

Сверху засыпать сахаром под крышку.

Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментной бумагой.

625. Рябина, протертая с сахаром

1 кг рябины, 2 кг сахара, 1 л воды, соль (на 1 л воды – 34 столовые ложки соли).

Ягоды рябины залить кипящим рассолом. Через 4–5 минут ягоды вынуть, сполоснуть и размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку.

Полученную массу смешать с сахаром и поставить на 4–6 часов в холодное место.

Если сахар полностью не растворится, подогреть массу на слабом огне до полного растворения сахара.

Хранить в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками или завязанных пергаментом.

Поменьше сахара!

626. Вишня без косточек в сахаре

1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Хорошо созревшую вишню тщательно вымыть, удалить косточки и уложить плоды в сухие стеклянные банки. Каждый ряд вишни пересыпать сахаром. Поставить на несколько часов в холодное место.

Когда объем вишни в банке уменьшится из-за растворения сахара в соке, банки дополнить вишней с сахаром и укупорить. Хранить в темном холодном месте.

627. Черная смородина цельная с сахаром

Ягоды очистить от плодоножек и чашелистиков, промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг или решето, дать стечь.

Когда ягоды обсохнут, уложить их в сухие банки, чередуя слой ягод и слой сахара, накрыть плотной бумагой и обвязать шпагатом.

628. Черная смородина цельная без сахара

Ягоды плотно уложить в сухие бутылки, закупорить их прокипяченными пробками, обвязать шпагатом и залить сургучом. Заготовленная таким образом смородина полностью сохраняет вкус, аромат и свежесть ягод. Из них зимой можно готовить компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов. Хранить надо обязательно в погребе или в холодильнике.

629. Черника в сахаре

1 кг черники, 1 кг сахара.

Свежие зрелые промытые и просушенные ягоды уложить в стеклянные банки, пересыпая сахаром, оставить на солнечном подоконнике на 12–14 дней.

По мере оседания ягод банки дополнять ягодами и сахаром. Хранить в холодном месте.

630. Свежая черника без сахара

Спелую только что собранную чернику перебрать, насыпать в сухие, предварительно вымытые и прокаленные в духовке бутылки, потряхивая бутылку, чтобы черника укладывалась плотно.

Наполненные бутылки закупорить и залить сургучом. Хранить в сухом прохладном месте.

631. Клюква натуральная в сахаре

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Стеклянные банки заполнить крупными зрелыми ягодами, переслаивая сахаром.

Сверху ягоды также засыпать сахаром, закрыть крышкой и поставить в холодное место.

632. Свежие ягоды в сахаре

1 кг ягод, 1,5 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, удалить плодоножки, косточки, пересыпать (половина нормы) сахаром, переложить в банки и снова засыпать сверху сахаром, чтобы ягод не было видно.

Когда ягоды осядут и появится сироп, добавить еще сахара. Сахар на поверхности должен быть все время сухим. Наполненные банки закрыть пергаментной бумагой и плотно обвязать шпагатом. Хранить в прохладном месте. Законсервированные таким образом ягоды зимой можно использовать для приготовления киселей, компотов, желе, кремов, а также для начинки.

633. Холодное «варенье» из яблок с брусникой

1 кг яблок (антоновки), 1 кг брусники, 300 г сахара. Бруснику размять пестиком. Натереть антоновку на крупной терке.

Все смешать с сахаром (перемешивать, пока сахар не растворится полностью). Переложить в чистые сухие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Такое «варенье» можно хранить без холодильника.

Сырые сиропы из свежих плодов и ягод

Сироп можно приготовить и холодным способом, без варки, добавив во фруктовый сок необходимое количество сахара и размешав его до полного растворения. Полученный сироп процеживают через марлю и разливают в бутылки. Состояние сиропа необходимо часто проверять. При обнаружении признаков брожения сироп следует прокипятить с добавлением сахара (по 250 г сахара на 1 л сиропа) и снова разлить в прогретые бутылки.

Сироп, приготовленный холодным способом, более ароматен, вкусен и более ценен, так как в нем сохранены витамины.

При приготовлении сиропа холодным способом необходимо соблюдать следующие условия: работать чисто и быстро; место хранения должно быть хорошо охлаждено; использовать совершенно свежие фрукты. В противном случае легко может начаться брожение.

Сиропы с добавлением воды

634. Сироп из апельсинов (холодный способ)

4 апельсина, 2 лимона, 2 кг сахара, 1 л воды, 50 г винной кислоты.

В глубокую эмалированную или стеклянную посуду положить натертую цедру апельсинов и лимонов, выжать туда же сок плодов, добавить 1 л воды, сахар и винную кислоту.

Выдержать смесь 10–12 дней, периодически помешивая, затем процедить ее через сложенную вдвое марлю. Полученный сироп разлить в бутылки, хорошо закупорить и хранить в холодном месте.

635. Сироп из клубники (холодный способ)

Перебрать спелую клубнику, залить водой и добавить кислоту (на каждый килограмм ягод – 3 стакана воды, 20 г лимонной кислоты), выдержать сутки, периодически помешивая смесь. Влить смесь в мешочек из тонкой ткани и отцедить, не отжимая ягод. На каждый литр полученного сока добавить по 1,5 кг сахара. Выдержать до следующего дня, затем тщательно снять пену.

Разлить сироп в хорошо высушенные бутылки и хранить в

холодном месте.

636. Сироп из малины (холодный способ)

Перебрать 1 кг малины, положить в эмалированную или стеклянную посуду и залить 3 стаканами воды (0,75 л), в которой предварительно растворить 15 г винной кислоты. Выдержать на холоде сутки, периодически размешивая деревянной ложкой. Процедить через тонкую ткань, не отжимая ягод.

Измерить полученный сок и на каждый стакан добавить 1,5 стакана сахара. Мешать сок до полного растворения сахара.

Разлить сироп в бутылки, закупорить и залить пробки парафином.

637. Сироп из красной смородины (холодный способ)

Перебрать 3 кг смородины, положить в глубокую посуду, размять и влить 1,75 л воды. Перемешать.

Полученную массу выложить на сложенную вдвое марлю и дать ей отцедиться в течение 1 ночи.

Измерить выделившийся сок и на каждый литр добавить 1,5 кг сахара, 40 г винной кислоты и 1,5 таблетки аспирина, растертого в порошок.

Выдержать сироп 6–7 часов, периодически помешивая, до полного растворения сахара. Затем разлить в бутылки, закупорить и залить парафином.

Таким же способом приготовляют сироп из черной смородины и ежевики.

Сиропы без добавления воды

638. Сироп клубничный натуральный

1 кг клубники, 2 кг сахара.

Свежие зрелые ягоды порциями класть в банки и пересыпать сахаром, дополняя их, когда ягоды осядут. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать марлей. Поставить в темное место при комнатной температуре (на прямом солнечном свету витамины разрушаются).

Через 10–15 дней, когда большая часть сахара растворится в выделившемся из ягод соке, а сами ягоды всплывут, содержимое

банок выложить в дуршлаг и дать стечь сиропу. Сироп разлить в бутылки банки и укупорить. Такой сироп хранится продолжительное время.

Оставшиеся ягоды и сахар используют для других видов переработки.

639. Сироп клюквенный натуральный

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, вымыть, разложить тонким слоем для просушивания. Сухие ягоды уложить в банки, переслаивая сахаром (постукивать по банке, чтобы уплотнить содержимое). Заполненные банки завязать марлей и поставить в холодное место. Когда сахар растворится, а ягоды всплывут, сироп отделить. Разлить его в стерильные банки или бутылки и укупорить.

Оставшиеся ягоды использовать для приготовления сока, кваса, киселя и т. п.

640. Сироп из лимонов натуральный

Выжать из 25 лимонов сок, добавить сок из 5 апельсинов, всыпать 1 кг сахара, тщательно перемешать, разлить в бутылки и плотно закрыть. Хранить в холодном месте.

641. Сироп из малины натуральный

Перебрать 1 кг малины, засыпать 1 стаканом сахара и выдержать 6–7 часов. Затем выложить на марлю и отцедить сок в течение дня. Полученный сок измерить и на каждый стакан добавить 3 стакана сахара. Размешивать сок до полного растворения сахара, затем разлить сироп в бутылки.

642. Сироп малиновый по-чешски

1 кг малины, 500 г сахара, 50 г винного или фруктового уксуса.

Очищенные и промытые ягоды размять пестиком, переложить в стеклянные банки и залить винным или фруктовым уксусом. Поставить в теплое место, уксус добавлять по мере высыхания. Примерно через месяц переложить в марлевый мешок и дать

стечь соку. Этот сок смешать с равным количеством сахара, разлить в бутылки и укупорить. Из оставшейся массы также отжать сок, смешать с сахаром и фасовать отдельно. Качество сиропа зависит от качества уксуса.

643. Сироп черносмородиновый натуральный

1 кг ягод черной смородины, 1,5–2 кг сахара.

Ягоды насыпать в банки, послойно пересыпая сахаром, и поставить в темное место при комнатной температуре. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедить через дуршлаг. В полученный сироп добавить оставшийся на дне сахар, подогреть массу до его растворения, разлить в банки или бутылки и укупорить.

Такой сироп может храниться длительное время. Оставшиеся ягоды можно использовать для приготовления киселей, компотов и т. д.

644. Сироп из черники натуральный

1 кг черники, 0,8–2 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, высушить и уложить в банки или стеклянные бутыли, пересыпая сахаром. Поставить в темное место при температуре 22–25 °С. Через 10–15 дней, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделить их от сиропа с помощью дуршлага. Сироп вместе с нерастворившимся сахаром подогреть в эмалированной кастрюле на слабом огне до полного растворения сахара. Сироп разлить в бутылки или банки и укупорить.

Хранить в темном месте.

645. Сироп из черноплодной рябины натуральный

1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара.

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, подсушить, смешать с сахаром и уложить в банки. Когда ягоды осядут, банки дополнить.

Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедить через дуршлаг. Ягоды отжать в марлевом мешочке. Полученным сиропом заполнить бутылки или банки с ягодами и укупорить.

Такой сироп хранится в темном месте длительное время.

«Холодное» ягодное желе

646. Желе из красной смородины

1 кг ягод красной смородины, 500 г сахара.

Ягоды измельчить и извлечь сок. Смешать сок с сахаром (на 1 стакан сока – 1/4 стакана сахара), слегка подогреть и перемешать до полного растворения.

Разлить в небольшие банки, чтобы употребить в 1–2 приема, закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментом.

Хранить в холодном месте.

647. «Холодное» желе из красной смородины

Чуть недозрелые ягоды промыть вместе с косточками, чтобы не вытек сок, просушить на полотенце или марле и, обобрав стебельки, хорошо размять ягоды деревянной толкушкой.

Сок отжать, положить в него сахар из расчета 1,25 стакана сахара на 1 стакан сока. Тщательно растирать смесь, пока сахар полностью не растворится. Полученную массу разлить в мелкую сухую стеклянную посуду, накрыть полиэтиленовыми крышками, пергаментной бумагой, калькой или фольгой и завязать.

Первые 2–3 дня желе надо хранить в прохладном месте, а потом – при комнатной температуре. Оберегать банки от сотрясений, особенно первые день-два.

Желе получится плотным и особенно вкусным и ароматным, если приготовить его на фруктовом сахаре (на стакан сока – стакан фруктового сахара). В соках на фруктовом сахаре ярче выражены вкус и аромат.

Но с фруктовым сахаром нельзя готовить *вареное желе,* то есть уваренный, полутвердый сок с сахаром, так как уже при температуре 102–105 °С фруктоза плавится, образуя кристаллы.

Такое желе можно подавать к чаю, кашам, намазывать на хлеб. Из него готовят морс и кисели.

648. «Холодное» желе из черной смородины

1,6 кг ягод черной смородины, 1–1,2 кг сахара, 0,5 л воды. Из свежесобранных ягод выделить сок, смешать его с сахаром в соотношении 1:2. Чтобы сахар растворился, сок слегка подогреть,

не доводя до кипения.

Разлить в горячем виде и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Для выделения сока ягоды раздавить деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, на каждый килограмм массы добавив 1,5 стакана воды, подогретой до температуры 80 ˚С.

Ягоды с водой на слабом огне подогреть до температуры 60 ˚С и выдержать при этой температуре 30 минут.

Затем сок отжать, снять с осадка, фильтровать.

Диетические овощные приправы

649. Приправа «Огонек»

1 кг помидоров, 300 г подготовленного корня хрена, 100 г очищенного чеснока.

Спелые, но крепкие мясистые помидоры, хрен и чеснок пропустить по очереди через мясорубку, смешать и разложить в подготовленные банки.

Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

650. Чесночная приправа к мясным блюдам

5–7 головок чеснока, 1 чайная ложка зрелых (коричневых) семян укропа, 1,5 л томатного сока.

Чеснок очистить, вымыть, отсушить, мелко порубить, растереть с семенами укропа.

Смесь залить томатным соком и тщательно перемешать. Хранить в холодном месте.

651. Острая суповая заправка

Болгарский перец и чеснок (в весовом соотношении 1:1) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, сельдерея, неострый томатный соус и тщательно перемешать. Хранить в холодильнике. На семью из 4 человек на всю зиму достаточно приготовить две 2-х литровые банки.

652. Крыжовенная приправа к мясным блюдам (способ 1)

700 г крыжовника, 300 г чеснока, по 100 г зелени укропа и кинзы.

Крыжовник перебрать, обрезать плодоножки и сухие чашелистики, промыть, отсушить. Подготовленный крыжовник и очищенный чеснок пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные укроп и кинзу, перемешать. Переложить в чистые сухие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками (не

закатывать!). В прохладном месте эта приправа хранится долго.

653. Крыжовенная приправа к мясным блюдам (способ 2)

1 кг зеленого крыжовника, 300 г чеснока, 200 г зелени укропа.

Зеленый недозрелый крыжовник, укроп, очищенный чеснок промыть, отсушить, пропустить через мясорубку, перемешать, разложить в приготовленные банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Перед подачей к столу можно добавить сахар по вкусу.

654. Чеснок в растительном масле

Чеснок очистить от шелухи, разделить на зубки и дать полностью просохнуть. Засыпать чеснок в сухую чистую бутылку по плечики и залить растительным рафинированным маслом (оливковым, подсолнечным или кукурузным), не долив 3–4 см до края. Заткнуть горлышко чистой пробкой и убрать в холодильник.

Такой чеснок может храниться несколько лет, не теряя вкуса и твердости, а масло ароматизируется, и его можно использовать в салатах.

Часть VI. Соление на все вкусы

Соление, квашение и мочение – способы консервирования овощей и плодов с помощью молочной кислоты, образующейся при сбраживании сахаров. Принципиальной разницы между этими тремя способами нет, они различаются только видами консервируемого сырья.

Если таким образом консервируют арбузы, огурцы, томаты и другие овощи, это называют **солением,** если плоды (яблоки, груши, сливы) – **мочением**. Капусту **квасят.**

При солении и квашении овощей применяется также соль, которая не только влияет на вкус продукта, но и вызывает плазмолиз растительных клеток, благодаря чему выделяется богатый сахарами клеточный сок. Поваренная соль добавляется обычно в количестве 2–3 % либо непосредственно в измельченные овощи (капусту), либо в виде 4–8 %-го рассола при солении других овощей. В такой концентрации соль тормозит развитие многих микроорганизмов, практически не влияя на процесс молочнокислого брожения. Более высокая концентрация соли тормозит активность молочнокислых бактерий и ухудшает вкус готового продукта.

Ароматические добавки – укроп, тмин, хрен, горчица, чеснок, чабер, эстрагон и др. – придают продуктам приятный запах и улучшают их вкус. Некоторые из этих добавок содержат эфирные масла или фитонциды. И те и другие подавляют развитие плесеней и дрожжей.

При солении огурцов и помидоров добавляют листья дуба, черной смородины, вишни: в них содержатся дубильные вещества, благодаря которым сохраняются хорошая консистенция овощей или, например, хрустящие свойства у огурцов. Многие добавки обогащают готовый продукт витаминами.

Чтобы получить готовый продукт хорошего качества и стойкий в хранении, нужно соблюдать несколько условий.

Во-первых, заквашиваемые и засаливаемые овощи должны содержать достаточное количество сахаров. Если в овощах содержится мало сахаров, то в процессе брожения образуется недостаточно молочной кислоты и готовый продукт будет нестойким в хранении. Поэтому овощи нужно заквашивать тогда, когда в них содержится наибольшее количество сахара. Некоторые любители специально добавляют в овощи немного сахара (например, в огурцы – 0,5–1 % от массы сырья).

Вторым условием является удаление кислорода из массы сырья, так как без кислорода многие нежелательные

микроорганизмы развиваться не могут. Кроме того, отсутствие кислорода благоприятствует сохранению витамина С. При квашении капусты кислород удаляется тщательным уплотнением. Выделяющийся при этом клеточный сок вытесняет воздух из свободного пространства между частицами сырья. Целые плоды и овощи полностью заливают рассолом, что также предохраняет от разрушения витамина С. В процессе ферментации и во время хранения следят, чтобы продукты были покрыты сверху рассолом, и, если необходимо, доливают свежеприготовленный 3–4 %-ный солевой раствор. Правильному процессу ферментации способствует и соответствующая температура. Для процесса брожения благоприятна температура от 15 до 22 °С. При более высокой температуре развиваются нежелательные микроорганизмы, например масляно-кислые бактерии, они придают готовому продукту неприятный вкус. Чтобы ускорить процесс ферментации, посуду с приготовленными и заправленными плодами и овощами обычно держат при комнатной температуре (18–20 °С), а затем до окончания процесса ферментации переносят в более прохладное место (8-12 °С). Готовые продукты нужно хранить при температуре 0 °С. В этих условиях микробиологические процессы почти полностью прекращаются.

Без соблюдения надлежащих санитарных условий нельзя получить продукцию хорошего качества. Овощи и плоды должны быть свежими, здоровыми, хорошо вымытыми. Тару, оборудование и инвентарь также тщательно моют и дезинфицируют. К сожалению, некоторые хозяйки нередко не обращают на это должного внимания, а ведь ухудшение качества и даже порча готовой продукции часто бывают результатом небрежности при выполнении подготовительных операций.

Некоторые овощи консервируют способом крепкого посола, консервирующим началом является соль. Ткани продукта насыщаются крепким раствором соли, что тормозит или задерживает развитие микроорганизмов.

Соленые овощи употребляют в тех же случаях, что и свежие, но перед использованием их вымачивают, чтобы удалить излишки соли.

Кулинарные блюда, в которые добавляют соленые овощи, предварительно не солят.

Чаще всего применяется сухой посол. Подготовленные овощи тщательно моют, разрезают или рубят и смешивают с сухой солью в весовом соотношении 2 части соли на 8 частей овощей. Смесь укладывают в подготовленную тару и утрамбовывают до тех пор, пока овощная масса не покроется соком. Сначала тару с

засоленными овощами выдерживают 2–3 суток при комнатной температуре, а когда масса осядет, тару дополняют соленой массой из запасной банки и укупоривают.

Чтобы предупредить проникновение атмосферного воздуха в соленый продукт, поверхность его часто заливают тонким слоем растительного масла. Если сока выделилось мало, то поверхность соленого продукта прикрывают пергаментной бумагой, а сверху засыпают солью.

Соленья в рассоле

1. Для приготовления солений можно использовать все виды овощей, но они должны быть спелыми, крепкими, не поврежденными заморозками.

2. Соленья получаются стойкими и вкусными при точном соблюдении указанного соотношения продуктов и соли по весу.

3. Доза соли зависит от вида овощей и способа приготовления соленья.

4. Заливая овощи подсоленной водой, на каждый литр воды следует брать примерно 1 маленькую кофейную чашечку соли.

Когда рассол приготовляют с уксусом и солью, то количество соли следует уменьшить. Соль, взятая в большем количестве, замедляет процесс ферментации.

5. Для приготовления доброкачественных и стойких солений необходимо, чтобы рассол покрывал овощи на 7–8 см. Залив соленье рассолом, надо положить сверху чистую белую ткань и придавить деревянным кружком.

Еще лучше положить венок, сплетенный из виноградных лоз, айвовых и вишневых листьев. Содержащиеся в них дубильные вещества способствуют повышению стойкости соленья.

6. Если ферментация замедляется вследствие избытка соли, необходимо выпустить часть рассола и долить кипяченой воды, а затем несколько раз перелить рассол.

7. Если в рассоле появляется слизь вследствие недостатка соли, его надо слить и переварить, добавив соли, а овощи хорошо промыть. Испорченные овощи следует удалить.

8. Хранить соленья нужно в прохладном помещении.

9. Посуда, в которой хранятся соленья, должна быть совершенно чистой.

Небольшие количества солений рекомендуется хранить в стеклянных банках.

10. Вынув часть соленья, оставшиеся овощи надо снова хорошо придавить, чтобы они были покрыты рассолом.

Традиционные рецепты

655. Горошек зеленый соленый (способ 1)

1 кг зеленых зерен горошка, 1 л воды, 300 г соли. Вылущенный из стручков сладкий зеленый горошек проварить 6–8 минут в соленой воде (20 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде,

обсушить.

Подготовленный горошек смешать с солью, уложить в банки, залить кипящей водой и укупорить полиэтиленовы ми крышками.

Хранить в холодильнике.

656. Горошек зеленый соленый (способ 2)

1 кг зеленых зерен горошка, 120 г соли.

Заливка: *на 1 л воды – 250 г соли.*

Вылущенный из зеленых стручков горошек тщательно вымыть. Подготовленные зерна смешать с солью и плотно уложить в банки.

В горячей воде растворить соль, довести до кипения, профильтровать через несколько слоев марли. Горячей заливкой заполнить банки с горошком, на поверхность положить деревянный кружок, чтобы горошек был покрыт жидкостью, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

657. Кабачки соленые

1 кг кабачков, 30 г зелени укропа или петрушки, 5 г корня хрена, 1/2 стручка горького перца, 2–3 зубчика чеснока.

Заливка: *на 1 л воды – 70–80 г соли.*

Для засолки берут кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4–5 см, свежие, с плотной мякотью. Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2–3 часа в холодной воде.

На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солят в большой емкости, то часть специй кладут посредине, а оставшиеся – сверху.

Залить кабачки рассолом, далее все делать, как при солении огурцов *(см. рецепт «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)»)*.

658. Капуста соленая

Нашинковать белокочанную капусту, сложить в эмалированную емкость, сверху посыпать тертой морковью и по вкусу – семенами укропа. Смесь капусты со специями перемешать, плотно набить ею заранее простерилизованные сухие банки.

В каждую банку сверху насыпать 2 столовые ложки соли и налить немного холодной кипяченой воды.

Банки подержать в тепле 3 дня, пока не потечет рассол. Поскольку капуста в банках дает усадку, добавить туда той же смеси и рассол и закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в прохладном месте.

Капуста получается хрустящей, сочной и не перекисает.

659. Цветная капуста соленая (старинный рецепт)

Заливка: *3–4 стакана воды, 1 стакан соли.*

Разделить кочаны на соцветия, сложить в банки, залить кипятком, накрыть крышкой. Через 30 минут откинуть на решето.

Когда вода стечет и капуста обсохнет, сложить ее опять в банки, залить, процеживая через салфетку, кипящей соленой водой.

Когда вода остынет, прикрыть капусту деревянным кружком, положить гнет.

Держать в холодном месте.

Перед употреблением вымочить цветную капусту в чистой воде, периодически меняя ее, затем сварить в большом количестве воды.

660. Морковь соленая (способ 1)

Заливка: *на 1 л воды – 60 г соли.*

Свежие здоровые корнеплоды тщательно вымыть в нескольких водах с помощью щетки и плотными рядами уложить в посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, накрыть полотном, сверху положить кружок и гнет. Выдержать морковь 2–3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место (температура 0–5 ˚С).

В дальнейшем использовать соленую морковь для кулинарной обработки.

661. Морковь соленая (способ 2)

Заливка: *на 1 л воды – 60 г соли.*

Свежие здоровые корнеплоды тщательно вымыть, очистить, нарезать кусочками одинаковой формы. Морковь плотно уложить в соответствующую посуду и залить рассолом. Далее все делать,

как при солении целой моркови (см. предыдущий рецепт).

662. Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)

100 кг огурцов, 3 кг укропа (стебли с листьями и семенами), 1 кг листьев хрена, 300 г корня хрена, 1 кг листьев черной смородины, 10–15 головок чеснока, 10 стручков красного острого перца.

Рассол: *на 10 л воды – 850–950 г поваренной соли (при засоле крупных огурцов), 750–850 г (при засоле средних огурцов), 650–700 г (при засоле мелких огурцов).*

Лучшие сорта для засола Должик 105, Нежинский 12, Неросимый, Муромский. Для засола нужно брать огурцы поздних сборов. Наилучшее сырье для соления – огурцы длиной 8-15 см, то есть недозрелые плоды с небольшими семенными камерами и недоразвитыми семенами. Свеже собранные огурцы вымачивают, периодически меняя воду (не более 6 часов), и моют. Приправы также тщательно моют. Укроп нарезают кусками длиной 15–20 см. Корни хрена и чеснок очищают.

Подготовленные приправы кладут на дно бочек и поверх огурцов. Если бочки вмещают более 100 л, приправы кладут и посредине. Стенки бочки натирают чесноком. Плотно укладывают в бочки огурцы: чем больше огурцов поместится в посуде, тем выше будет концентрация молочной кислоты при брожении и тем лучше будут сохраняться соленые огурцы.

Если огурцы солят в бочках с двойным дном, то его вставляют после заполнения бочки, а рассол заливают через шпунтовое отверстие.

При засоле в открытых бочках огурцы накрывают сверху полотняной салфеткой, кладут деревянный кружок из лиственных пород и гнет. Чтобы пыль не попадала в бочку, ее тоже накрывают сверху.

После заливки рассолом посуду с огурцами вначале держат в помещении с температурой 18–20 °С, при которой наиболее быстро проходит процесс ферментации. Через несколько дней огурцы переносят в холодное место, где ферментация заканчивается.

В обычном погребе ферментация заканчивается через 30–35 дней.

В первые дни после начала ферментации происходит бурное выделение газов, и уровень рассола повышается, а затем резко снижается. Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. В случае необходимости приливают рассол (на 1 л

воды – 20 г соли и 9 г лимонной кислоты).

Правильно приготовленные огурцы имеют светло-зеленый или желто-зеленый цвет, твердые, хрустящие; они легко ломаются пополам, а на разломе не имеют пустот; у них приятный кисло-соленый вкус и запах приправ. Неудачи при засоле огурцов связаны, прежде всего, с условиями ферментации и последующего хранения.

Соленые огурцы имеют невысокую кислотность, поэтому при хранении, особенно при повышенных температурах, они часто размягчаются, теряют вкус и запах. Чем ниже температура хранения, тем менее вероятны нежелательные явления.

Оптимальная температура для хранения огурцов – около 1 °С.

Качества соленых огурцов иногда ухудшаются и из-за неправильного подбора сырья. Нужно учитывать, что не все сорта огурцов пригодны для засола. Не годятся и слишком мелкие, менее 7–8 см, и очень крупные огурцы. Мелкие огурцы не приобретают соответствующего вкуса и быстро размягчаются.

Быстрее размягчаются и начинающие желтеть крупные огурцы с развитыми семенами. Пустоты в плодах возникают и на поле при сильном росте, и во время ферментации. Качество соленых огурцов во многом зависит и от воды – вода должна быть жесткой. Для соления огурцов лучше применять холодную кипяченую воду.

Качество засоленных огурцов во время хранения может пострадать из-за развития на поверхности рассола плесени и пленчатых микроорганизмов. Плесень быстро разлагает молочную кислоту, которая является консервирующим началом соленых огурцов. В такой среде быстро развиваются гнилостные микроорганизмы, огурцы размягчаются и становятся непригодными в пищу.

Чтобы предупредить это нежелательное явление, пленку периодически снимают, а салфетку, кружок и гнет тщательно моют и ошпаривают кипятком. Плесень не развивается, если поверхность рассола посыпать сухим горчичным порошком.

663. Огурцы соленые в бочках с пряностями

50 кг огурцов, 750 г укропа, 150 г корней и 150 г листа хрена, 100 г чеснока, 30 г свежего (или 7 г сушеного) стручкового красного жгучего перца, 250 г листьев и черешков сельдерея, 250 г листьев черной смородины, рассол (на 10 л воды 600–700 г соли). В качестве пряных добавок можно использовать дубовые, вишневые листья, эстрагон, майоран, чабер и др.

Огурцы перебрать, промыть. Зелень и пряные добавки перебрать, промыть, нарезать кусочками. На дно бочки положить примерно 1/3 зелени и пряностей, затем рядами уложить огурцы до половины бочки, на них положить еще 1/3 зелени и пряностей, затем снова огурцы и сверху – оставшуюся зелень и пряные добавки.

Наполненные бочки укупорить и через шпунтовые отверстия залить рассол.

Чтобы стимулировать быстрейшее развитие молочнокислых бактерий, первые 3 дня бочки с огурцами выдерживают при относительно высокой температуре (15–20 ˚С), затем их помещают в сухое холодное помещение и хранят при температуре от 1 до 4 ˚С.

Для засолки огурцов обычно используют дубовые, буковые, липовые бочки.

Для удаления дубильных веществ из древесины новые бочки замачивают на 2–3 недели, периодически меняя воду каждые 3–4 дня. При этом у рассохшихся бочек ликвидируется течь.

Перед закладкой огурцов бочку ошпаривают крутым кипятком, опустив на дно раскаленный камень или кирпич.

В некоторых районах Белоруссии перед засаливанием огурцов бочку натирают изнутри чесноком, окуривают сухим чабрецом или ополаскивают отваром этой травы. Пряности, используемые при солении, не только улучшают вкус и аромат огурцов, но и обогащают их витаминами, способствуют их сохранности.

664. Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)

10 кг огурцов, 320 г укропа, 20 г чеснока, 60 г корня хрена, 70 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 14 г черного горького и красного перца.

Рассол: *тот же, что при засолке огурцов в бочках по основному рецепту.*

В домашних условиях огурцы часто солят в эмалированной посуде и стеклянных банках. При этом придерживаются той же последовательности, что и при засоле в бочках. Приправы закладывают на дно, а огурцы кладут сверху. В небольшую посуду предпочтительнее закладывать небольшие огурцы.

Рассол заливают с некоторым избытком. Сверху кладут деревянный (не фанерный!) кружок или фарфоровую тарелку и гнет.

Посуду с огурцами накрывают чистой тканью и выдерживают

при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения.

После этого огурцы переносят в холодное помещение с температурой 0–1 °С.

Через 10–15 дней, когда ферментация закончится, посуду доливают рассолом до краев и закрывают крышками.

665. Огурцы в крепком рассоле

Рассол: *на 10 л воды – 2,5–3 кг соли.*

При этом способе засолки пряности не кладут. Огурцы плотно укладывают в тару и заливают рассолом, укупоривают и хранят в темном прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах.

666. Огурцы соленые салатные

5 кг огурцов, 2 головки чеснока, 120 г укропа, 7 горошин черного перца.

Заливка: *на 1 л воды – 30 г соли.*

Огурцы средних размеров промыть, очистить от кожицы, нарезать небольшими кружочками, плотно уложить в банки. В каждую банку добавить очищенный чеснок, измельченную зелень укропа, черный перец и залить горячим рассолом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в прохладное место.

667. Соленые патиссоны

2 кг патиссонов, 90 г укропа, 30 г сельдерея, 15 г листьев хрена, 1–2 стручка горького перца, 3–5 зубчиков чеснока.

Заливка: *на 1 л воды – 50–60 г соли.*

Патиссоны с недозрелыми семенами (диаметром около 7 см) хорошо вымыть и срезать плодоножки. Положить на дно банки примерно 1/3 специй, затем патиссоны до половины банки и снова слой специй. Заполнить таким образом банки патиссонами до верха. Сверху положить слой специй. Залить банки рассолом, накрыть крышками и выдержать при комнатной температуре 8-10 дней. Добавить рассол, чтобы он полностью покрыл патиссоны, убрать банки в прохладное место.

668. Перец крепкого посола

10 кг сладкого перца, 350–400 г соли.

Рассол: *на 1 л воды – 50 г соли.*

Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть, пересыпать солью и вложить один в другой. Плотно уложить перец в посуду с широким горлом, сверху положить кружок и гнет. Через 12–15 часов, когда перец пустит сок, переложить его в банки с широким горлом, залить холодным рассолом, сверху положить кружок и гнет и оставить все на несколько дней при комнатной температуре, а затем перенести банки в холодное место. Перед употреблением перец вымачивают в холодной воде.

669. Перец соленый по-чешски

Рассол: *на 1 л воды – 20 г сахара, 80 г соли.*

Сладкий мясистый перец вымыть, вырезать семена, еще раз вымыть, плотно уложить в банки. Сверху положить кружок и гнет, залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 10–12 дней. Затем хранить в холодном месте при температуре около 0 °С.

670. Перец соленый по-польски

Заливка: *на 10 л воды – 400 г соли, 20 г лимонной кислоты, растительное масло.*

Перец разной степени зрелости (зеленый, желтый, красный) вымыть, обрезать с обоих концов, удалить семена, вставить плоды один в другой по 2–3 штуки. Плотно уложить перец в банки, залить кипящим рассолом почти до краев горлышка. Сверху подлить растительное масло. Укупорить, оставить на сутки при комнатной температуре, затем хранить в холодном месте.

671. Помидоры соленые

10 кг помидоров, 150–200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, 20–30 г чеснока, 10–15 г красного острого перца.

Рассол: *на 10 л воды – 500–700 г соли для красных и розовых помидоров или 600–800 г – для бурых и зеленых.* Плоды сортировать по величине и степени зрелости, чтобы солить их не

в смеси, а отдельно. Зеленые плоды, кроме мелкоплодных, должны быть не менее 3 см. Приправы положить на дно и затем сверху. Помидоры вымыть и плотно уложить в тару для засолки. Зеленые помидоры залить горячим рассолом (75 °С). Более зрелые помидоры залить холодным рассолом. Сверху на помидоры положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой. Далее уход за солеными помидорами тот же, что и за солеными огурцами *(см. рецепты «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)» и «Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)»)*.

672. Зеленые помидоры, засоленные по-грузински

10 кг зеленых помидоров, 1–1,5 кг зелени сельдерея, 0,5–1 кг чеснока, 50-100 г свежих стручков красного острого перца, 50-100 г зелени петрушки, 5–6 лавровых листов.

Рассол: *на 10 л воды – 600–700 г соли.*

Зелень, красный перец и чеснок измельчить и тщательно перемешать. Зеленые помидоры средней величины вымыть и надрезать сбоку до половины.

Начинить смесью зелени с приправами и плотно уложить в посуду с широким горлом.

Каждый слой помидоров перекладывать зеленью с приправами и лавровым листом. Сверху положить кружок и гнет и залить помидоры холодным рассолом.

Далее поступать, как при засолке огурцов *(см. рецепты «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)» и «Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)»)*.

673. Зеленые помидоры, засоленные с овощами по-болгарски

2 кг зеленых помидоров, 2 кг белокочанной капусты, 3,5 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 500 г зелени сельдерея, петрушки и укропа.

Рассол: *на 10 л воды – 600 г соли.*

Зеленые помидоры мелкоплодных сортов тщательно вымыть. Мясистые плоды сладкого перца средней величины тщательно вымыть и вилкой наколоть в нескольких местах у основания.

Морковь (лучше всего сорта Нантская) вымыть и тщательно очистить.

Головку капусты очистить от кроющих зеленых листьев и разрезать на 4–8 частей. Огурцы длиной 7-10 см тщательно вымыть и намочить на 3–4 часа для восстановления тургора.

Подготовленные овощи уложить слоями в посуду с широким горлом. Зелень положить на дно и сверху.

Сверху положить кружок и гнет и залить холодным рассолом.

Первые 2–4 дня держать при комнатной температуре, а когда начнется ферментация, перенести в холодное место.

Примерно через 20 дней овощи готовы к употреблению. Хранить при температуре 0–1 °С.

674. Помидоры с хреном

Спелые помидоры обильно пересыпать тертым хреном и засолить в кадушке (можно и в большой эмалированной кастрюле, и в трехлитровой стеклянной банке).

Зимой, когда витаминов особенно мало, это блюдо, называемое в саратовской области «Хренодер», просто незаменимо. Хранить в холодном месте.

675. Помидоры с чесноком

Заливка: *на 1 кг помидоров – 300 г чеснока, соль по вкусу.* Приготовить заливку: зрелые помидоры пропустить через мясорубку с чесноком и посолить по вкусу. В банку уложить целые крепкие помидоры и залить приготовленной смесью. Закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в подвале или в холодильнике.

676. Овощи соленые с зеленью

4 кг моркови, 2,5 кг корня петрушки, 2,5 кг листьев сельдерея, 500 г лука-порея, 500 г листьев петрушки, 1,5 кг соли.

Заливка: *на 1 л воды – 250 г соли.*

Морковь и коренья тщательно вымыть, обрезать головки и корни и соскоблить кожицу, нарезать соломкой или кубиками. Отсортированные и чисто вымытые листья измельчить. Подготовленные овощи смешать, пересыпать солью и плотно уложить в банки.

В воде растворить соль, довести до кипения и рассолом сразу же залить содержимое банок. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

Использовать для приготовления салатов, заправки, первых блюд и т. д.

677. Фасоль соленая по-болгарски

Заливка: *на 1 л воды – 250 г соли.*

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов и варить 5-10 минут. Дать стечь воде и плотно уложить в посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, сверху накрыть хорошо промытыми виноградными или черносмородиновыми листьями, положить кружок и гнет. Далее делать все, как при солении огурцов.

678. Черемша и лук косой соленые

У черемши солят листья с длинными черешками, у лука косого – надземную часть или растения целиком вместе с луковицами. Растения хорошо промыть, обсушить, уложить в бочки или стеклянные банки, переслаивая специями: зеленью укропа, корнями хрена, лавровым листом, душистым перцем и др. Бочки или банки залить 5 %-ным раствором поваренной соли, сверху прикрыть деревянным кругом и положить небольшой гнет. В первые дни на поверхности появляется пена, ее нужно удалять, а круг и гнет несколько раз промыть свежим раствором соли. Через 10–15 дней, когда брожение закончится, емкость долить рассолом, закрыть и поставить в холодное место.

679. Чеснок в рассоле

Использовать молодой чеснок с оформившимися небольшими головками. Чеснок очистить, промыть и нарезать кусочками длиной около 2–3 см. Затем опустить в подсоленный кипяток, вынуть шумовкой и остудить в холодной воде. Уложить в банки и залить холодным рассолом (для рассола взять равные объемы воды и столового уксуса), добавить по 1 кофейной чашечке соли на 1 л жидкости). Сверху положить гнет, плотно закрыть и поставить в холодное место. Через неделю чеснок готов к употреблению.

680. Зеленые стебли чеснока в рассоле

350 г очищенных стеблей чеснока.

Заливка: *на 1 л воды – 25 г соли и 25 мл столового уксуса.* Нарезанные кусочки молодых стеблей чеснока (до оформления у

него зубчиков и головки) бланшировать 2–3 минуты и немедленно охладить в чистой холодной воде. Затем плотно уложить в банки, утрамбовать и залить рассолом (уровень рассола должен превышать уровень стеблей на 5-10 см). Для того чтобы кусочки не всплыли, прежде чем заливать рассол, их следует накрыть вываренной салфеткой, на которую положить деревянную решетку, а сверху – гнет.

Банки с чесноком поставить для брожения в помещение с умеренной температурой. Во время брожения и хранения чеснока необходимо периодически доливать рассол. Готовый чеснок хранить в сухом прохладном месте.

681. Укроп соленый в заливке

1 кг укропа, 200 г соли.

Заливка: *на 0,8 л воды – 200 г соли.*

Молодой укроп перебрать, удаляя желтые и больные листья, тщательно промыть, связать в пучки и повесить для просушивания. Подсохший укроп нарезать на кусочки длиной около 1 см. Подготовленный укроп смешать с солью (на 1 кг укропа – 200 г соли) и плотно уложить в банки по плечики.

В горячей воде растворить соль и залить укроп в банках. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой. Хранить в темном месте.

К праздничному столу

682. Баклажаны с толченым чесноком соленые

Приготовить рассол из воды и соли, чтобы он был крепким, насыщенным. Баклажаны хорошо вымыть, срезать хвостики.

Рассол вскипятить в большой эмалированной кастрюле, опустить туда баклажаны. Накрыть крышкой, а сверху положить небольшой груз (иначе баклажаны, когда начнут закипать, поднимутся и столкнут крышку). Варить до мягкости. Затем аккуратно вынуть шумовкой и разложить на доске, рассол вылить.

Когда баклажаны остынут, разрезать их вдоль от широкого конца к узкому, но не до конца, а так, чтобы половинки можно было раскрывать, как раковину. Положить на 5–6 часов под гнет на наклонную поверхность.

На следующий день баклажаны раскрыть, посыпать внутри

перцем, толченым чесноком и снова закрыть. Готовые баклажаны плотно уложить в эмалированную посуду. Приготовить рассол из воды, черного перца горошком и лаврового листа (все это класть по вкусу). Дать рассолу закипеть; когда остынет, залить баклажаны, прикрыть кастрюлю полотняной салфеткой, сверху положить деревянный кружок и груз.

Посоленные таким образом баклажаны в прохладном месте могут стоять всю зиму.

683. Кабачки соленые

10 кг кабачков, 15–20 стеблей укропа, 20 листьев хрена, 3–4 головки чеснока, 2–3 стручка красного жгучего перца, 20 листьев сельдерея, 100 листьев вишни, 50 листьев черной смородины, 80 стеблей эстрагона.

Рассол: *5 л воды, 1,5 стакана соли.*

Кабачки промыть со щеткой в теплой воде, срезать хвостики и плодоножки, наколоть острой деревянной палочкой толщиной в спичку. Уложить в бочку рядами.

Пряности уложить на дно, в середину бочки и поверх кабачков.

Залив рассолом, оставить для брожения на 2 дня, затем долить рассол так, чтобы он хорошо покрыл овощи, и поставить в холодное место (погреб) на 1 месяц, после чего кабачки готовы.

Крышку обернуть в холстину.

Кабачки крайне нежны и быстро портятся. Поэтому солеными их долго не держат, стараясь употреблять в пищу быстрее, чем огурцы.

684. Огурцы соленые со сладким перцем

10 кг огурцов, 2,6 кг сладкого перца, 60 г чеснока, 350 г зелени укропа, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лаврового листа, 60 г дубовых листьев.

Рассол: *тот же, что при засолке огурцов в бочках (см. рецепт «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)»)*. Перец вымыть, очистить от семян и уложить в банки вместе с огурцами.

Для ускорения брожения огурцы предварительно на 2–3 минуты опустить в кипящую воду.

Солить в бочках или небольшой эмалированной посуде *(см. рецепты «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)» и «Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)»)*. Огурцы соленые с перцем

перед употреблением нарезать и заправить растительным маслом.

685. Огурцы соленые пряные

10 кг огурцов, 20 г свежего острого перца, 60 г чеснока, 50 г корня хрена, 50 г зелени эстрагона, 30 г зелени укропа, 5 г сушеных листьев майорана.

Рассол: *на 10 л воды – 620–650 г поваренной соли, в зависимости от величины огурцов (см. рецепт «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)»).*

Эстрагон придает огурцам очень приятный запах и способствует сохранению зеленой окраски.

Солить обычным способом *(см. рецепты «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)» и «Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)»).*

686. Огурцы соленые с чесноком

10 кг огурцов, 60 г чеснока, 15 г свежего или 4 г сушеного красного острого перца, 70 г корня хрена, 60 г зелени эстрагона, 400 г зелени укропа.

Рассол: *тот же, что при засолке огурцов в бочках (основной рецепт).*

Солить обычным способом (см. предыдущий рецепт).

687. Огурцы малосольные

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 3–5 стручков красного острого перца, 10–20 зубчиков чеснока.

Рассол: *на 10 л воды – 600 г соли.*

Огурцы вымочить в течение 2–4 часов, тщательно вымыть, обрезать с обоих концов для ускорения брожения и плотно уложить в трехлитровые банки. Приправы положить на дно и затем сверху.

Приготовить рассол, дать отстояться, фильтровать, подогреть до температуры 50–60 °С и залить в банки с огурцами. Завязать банки марлей. Через 2–4 дня ферментация заканчивается, и огурцы готовы к употреблению.

Чтобы ускорить процесс брожения, в рассол можно положить небольшой кусок ржаного хлеба и прилить немного рассола из

соленых огурцов.

688. Огурцы соленые по-польски

5 кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15–20 зубчиков чеснока, 150–200 г укропа с семенами, 15–20 горошин черного горько го перца.

Рассол: *на 10 л воды – 300–600 г соли.*

Огурцы с приправами уложить в бочки или стеклянные банки и залить горячим рассолом. Сверху положить кружок, гнет, накрыть салфеткой и поставить в теплое место.

Через 2–3 дня добавить сладкий перец. Чтобы он занимал меньше места, очистить от семян, а стручки вложить один в другой. Долить рассол, положить кружок и гнет и оставить еще на 2–3 дня в теплом месте. После этого перенести в холодное место.

Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом.

При необходимости приливать рассол (на 1 л воды – 30–60 г соли).

При появлении плесени салфетку и гнет тщательно вымыть и ошпарить, а плесень удалить.

689. Соленые огурцы с уксусом и водкой

Заливка: *10 л воды, 500 г соли, 1 стакан виноградного уксуса, 3/4 стакана водки.*

Подготовленные огурцы уложить в банку с душистыми травами и налить заливку.

Приготовление заливки: вскипятить воду с солью, дать остыть и добавить в нее уксус и водку. На другой день огурцы долить холодной заливкой, плотно закрыть банку и поставить в холодное место. Эти огурцы сохраняются долго.

690. Перец соленый, фаршированный овощами

Фарш: *150 г очищенной моркови, 800 г белокочанной капусты, по 25 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 30 г соли.*

Рассол: *на 1 л воды – 30 г соли.*

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, плоды вымыть, дать стечь и в каждый плод насыпать соли из расчета 15–20 г соли на 1 кг очищенного перца. Выдержать 2–3 часа.

Морковь очистить и нарезать соломкой. Капусту мелко

нашинковать. Зелень измельчить.

Все овощи тщательно перемешать в тазу и заправить солью. Готовым фаршем плотно заполнить перец. Фаршированные плоды уложить в банки и залить холодным рас со лом.

Первые 10–12 дней держать при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

691. Соленые помидоры с горчицей

Пряности и специи на 10 кг помидоров: 50 г горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа, 30 г хрена, 25 г эстрагона, по 100 г листьев вишни и смородины, 20 горошин черного перца. Заливка: *10 л воды, 300 г соли.*

На дно эмалированной кастрюли насыпать ровный слой горчицы. Помидоры хорошо вымыть, плотно уложить в кастрюлю, переложить пряностями – укропом, эстрагоном, чесноком, перцем, листьями вишни и смородины. Закрыть помидоры полотняной салфеткой, влить холодную заливку, положить деревянный круг, на него – гнет. Через 6–7 дней поместить помидоры в холодное место.

692. Помидоры с корицей

10 кг помидоров, 5 г лаврового листа, 3 г корицы.

Заливка: *10 л воды, 300 г соли.*

Подготовленные помидоры уложить в банки, на дно которых положить пряности. Залить охлажденной заливкой. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Держать в холодном месте.

Любителям щегольнуть

693. Пелюстка из капусты

Выбрать некрупные тугие головки белокочанной капусты. Сделать со стороны кочерыжки 2 или 3 надреза (в последнем случае – крестообразно), разрезать не до конца, чтобы кочан не развалился.

Надрезанную капусту сложить в кастрюлю и залить кипятком или горячей подсоленной водой. Затем поставить кастрюлю на огонь и кипятить 5–6 минут с момента закипания.

Готовность проверять вилкой: если она входит в капусту

свободно, пора ее вынимать из воды.

Разложить кочаны на тарелках, дать время отвару стечь, а капусте – немного остыть. Потом каждую головку перерезать до конца, полученные части подсолить, обсыпать тмином и смазать свежей горчицей внутренние листья. Подготовить кадочку (или эмалированный бак), открыть емкость с солеными огурцами и складывать в кадочку капусту и огурцы приблизительно в равных весовых долях. Все это залить огуречным рассолом, а сверху положить «огуречные» специи и лавровый лист. Накрыть дощечкой с небольшим гнетом.

Кадочку поставить в теплое место.

Через неделю пелюстка готова. При подаче к столу нарезать капусту на крупные дольки, сдобрить их подсолнечным маслом. Это очень аппетитное блюдо.

694. Морковь и цветная капуста соленые

Заливка: *на 1 л воды – 50 г соли.*

На дно банки положить зелень сельдерея, листья винограда, укроп, сверху – нарезанную небольшими кусочками морковь и соцветия цветной капусты. Накрыть зеленью сель де рея, укропом, добавить не сколь ко го ро шин душистого перца и влить кипящую заливку. Банку закрыть пергаментной бумагой. Когда банка остынет до комнатной температуры, поставить ее в холодное место.

695. Огурцы соленые с перцем

10 кг огурцов, 350 г зелени укропа, 60 г чеснока, 10 г острого перца, 60 г вишневых листьев, 60 г дубовых листьев, 9 г лаврового листа.

Заливка: *на 5–6 л воды – 4–4,5 л протертых плодов сладкого перца, соль – в зависимости от величины огурцов (см. рецепт «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)»).* Перец вымыть, очистить от семян, пропустить через мясорубку. Соль растворить в воде, в рассол добавить кашицу сладкого перца. В остальном солить обычным способом *(см. рецепты «Огурцы соленые в бочках (основной рецепт)» и «Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)»).*

696. Огурцы в тыкве

Заливка: *на 10 л воды – 400 г соли.*

Отобрать самые мелкие, плотные и упругие огурцы. Выбрать зрелую плотную тыкву, желательно круглую, чтобы ее можно было поставить на стол. Вырезать плодоножку вместе с частью прилегающей к ней мякоти в виде круглой крышки. Через образовавшееся отверстие ложкой вынуть семена. Огурцы плотно уложить внутрь тыквы и залить слабым рассолом. Пряности не добавлять. Закрыть тыкву вырезанной из нее крышкой, плотно прикрепить ее к тыкве деревянными палочками. Затем опустить тыкву в середину бочки, в которой засаливают огурцы обычным способом.

Огурцы в тыкве приобретают нежный аромат и хороший вкус. Хранить их надо на холоде.

697. Огурцы в огурцах

На 10 кг молодых зеленых огурцов: 10 кг перезревших огурцов, 600 г соли, хрен, укроп, горький стручковый перец, чес нок.

Отобрать поврежденные и пожелтевшие огурцы (но не гнилые и не прокисшие), мелко нарубить (как капусту), посолить и выдержать до появления сока.

Переложить в подготовленную посуду, переслаивая рубленые огурцы подготовленными целыми огурцами и пересыпая их промытой зеленью и кореньями. В самом низу и в самом верху должны быть толстые слои рубленых огурцов. Можно каждый слой огурцов отдельно посыпать солью.

Особенность этого рецепта в том, что здесь рассол готовится не из воды и соли, а из соли и огуречного сока, так как изрубленные, смешанные с солью огурцы выделяют сок.

698. Перец соленый с огурцами

10 кг сладкого перца, 15–20 огурцов, 2–3 головки чеснока, 100–150 г укропа с семенами.

Заливка: *на 10 л воды – 200–400 г соли.*

Сладкий перец вымыть, обрезать с обоих концов и удалить семена. Один плод оставить с семенами и разрезать пополам.

Огурцы средней величины вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах. Укроп вымыть и нарезать кусками длиной 10–15 см.

Подготовленные овощи и приправы плотно уложить в посуду с широким горлом, накрыть кружком, положить гнет и залить

горячим рассолом.

Оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, затем перенести в холодное место.

699. Соленье из сладкого перца с цветной капустой и виноградом

Заливка: *на 1 л воды – 1 л 3 %-го уксуса, 120 г соли.* Отобрать зрелые красные перцы правильной формы, вымыть и удалить семена, аккуратно вырезав отверстие вокруг плодоножки.

Подготовленные перцы опустить на 1 минуту в слегка подсоленную кипящую воду для слабого размягчения.

В каждый перец положить смесь из мелко нарезанного корня сельдерея, зелени петрушки и по 1 соцветию цветной капусты. Наполненные перцы уложить в банку, помещая их отверстием вверх.

Между перцами поместить гроздья винограда с 10–12 ягодами, морковь и сельдерей, нарезанные фигурным ножом, а также ломтики хрена.

Уложенную смесь залить горячей заливкой. Сверху надавить решеткой, чтобы овощи оставались погруженными в жидкость.

Банки закрыть и хранить в холодном помещении.

700. Помидоры, засоленные с молодой кукурузой

На 1 кг помидоров: *50–60 г соли, лавровый лист, перец горошком, зонтики укропа, стебли и листья кукурузы.* Отобрать красные с прозеленью твердые помидоры. Помидоры, пряности, молодые стебли и листья кукурузы вымыть в холодной воде. На дно подготовленной посуды положить листья черной смородины, предварительно ошпаренные кипятком, слой кукурузных листьев, затем рядами помидоры и пряности.

Молодые стебли кукурузы нарезать кусочками длиной 1–2 см и переслаивать ими каждый ряд помидоров. Сверху помидоры накрыть листьями кукурузы и залить чистой водой.

Соль всыпать в чистый марлевый мешочек, который положить поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде.

Посуду накрыть деревянным кругом и положить небольшой гнет.

701. Репа соленая

2 кг репы, 100 г тмина, растительное масло, хорошие капустные листья, зелень, 200 г крупной соли.

Репу очистить от кожицы, нарезать кружочками, выложить в большую стеклянную банку, пересыпая каждый слой солью и тмином. Затем залить кипяченой водой так, чтобы она покрыла репу, сверху положить капустные листья, накрыть крышкой с грузом.

Банку с репой поставить в сухое холодное место (погреб, подвал). Репа будет готова к употреблению через 2–3 недели.

Перед подачей к столу репу промыть, натереть на крупной терке, заправить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью.

702. Стахис соленый

11 кг сырых клубней стахиса, 1,3 кг укропа, 200 г хрена, 120 г чеснока, 40 г стручкового перца, 240 г листьев черной смородины.

Заливка: *8 л 7 %-го рассола (560 г соли на 7,5 л воды).* Вымытые клубни разложить в стеклянные банки, на дно которых положить пряности: укроп, чеснок, перец, хрен, листья черной смородины и др. Когда банки наполнятся наполовину, добавить еще пряностей. Затем снова уложить стахис.

Верхний слой – пряности. Залить клубеньки заливкой и укупорить полиэтиленовыми крышками.

Через 5 дней, в течение которых банки хранятся при комнатной температуре, добавить рассол до самого верха. Хранить на холоде.

703. Физалис овощной соленый

1 кг физалиса.

Заливка: *1 л воды, укроп, эстрагон, листья смородины и вишни, чеснок, 2 столовые ложки соли.*

Промытые плоды уложить в эмалированную посуду рядами, пересыпая измельченной зеленью и чесноком, выдержать 8-10 часов, затем добавить заливку. Сверху положить чистую белую ткань и деревянный кружок с небольшим гнетом.

Можно засаливать физалис с огурцами.

Ягодные соленья

704. Барбарис соленый (старинный рецепт)

Заливка: *на 3 стакана воды – 1/4 стакана соли.*

Поздно осенью собрать барбарис цельными веточками, сложить в чистую сухую банку, залить остывшей кипяченой соленой водой. Обвязать банки.

Если появится плесень, слить воду, залить такой же свежей.

Этим барбарисом можно гарнировать кушанья, а также вместе с пикулями подавать к жаркому.

705. Крыжовник соленый

Заливка: *на 1 л воды – 50 г соли.*

Ягоды выложить в стеклянную или эмалированную посуду, залить рассолом, накрыть крышкой, сверху положить груз и поставить в холодное место.

Крыжовник готов через 2 месяца.

Используется для приготовления салатов или в качестве гарнира к мясным блюдам.

706. Соленье-ассорти из яблок, слив и пастернака

1 кг яблок, 500 г слив, 500 г корней пастернака, 5 листиков лимонника.

Заливка: *1 л воды, 20 г соли, 50 г сахара (вместо сахара можно взять 5 г корня солодки).*

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками. Пастернак нарезать, сливы очистить от косточек и разрезать поперек. Все компоненты бланшировать 1 минуту, уложить в банки и залить горячей заливкой. Закатать.

707. Арбузы соленые

Заливка: *на 10 л воды – 1,3 кг сахара, 400 г соли.*

Солить лучше мелкие недозрелые арбузы. Наколоть их в нескольких местах на глубину 2–3 см, сложить в промытую, ошпаренную кипятком бочку и залить подготовленной заливкой так, чтобы она покрывала арбузы. Сверху положить чистую ткань, деревянный кружок и гнет. Через 2–3 дня бочку вынести на холод. Через 3 недели арбузы можно есть.

708. Арбузы соленые в банках

2 л воды, 2–3 зубчика чеснока, по 1 столовой ложке соли и сахара, 1/2 чайной ложки сухой горчицы.

Любой арбуз (зрелый, полузрелый или даже незрелый) вымыть, нарезать ломтиками, уложить в банки, на дно которых положить чеснок. Арбуз должен занимать не более 3/4 объема банки.

Добавить соль, сахар, сухую горчицу и залить холодной кипяченой водой.

Банки завязать чистой тканью, подержать несколько дней в тепле, затем накрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в прохладное место.

Соленья в собственном соку

709. Баклажаны соленые

Отобрать хорошо вызревшие, но не перезревшие баклажаны среднего размера, вымыть их, надрезать вдоль примерно на 2/3, плотно уложить в эмалированную кастрюлю или стеклянную банку, перекладывая зеленью (укропом, эстрагоном) и посыпая каждый ряд солью.

Здесь очень важно не пересолить баклажаны – количество соли должно составлять 2–3 % массы баклажанов, зелени – не более 5 %.

Когда баклажаны пустят сок, поставить их под гнет и неделю держать при комнатной температуре, а потом поставить в прохладное место.

Можно залить баклажаны рассолом (600 г соли на 10 л воды) с добавлением чеснока, хрена, эстрагона, чабера, базилика, корицы, гвоздики. Баклажаны будут готовы через 1–1,5 месяца.

710. Баклажаны фаршированные соленые

Баклажаны (некрупные), черный перец горошком, лавровый лист, чеснок.

Овощной фарш: *3 части сладкого мясистого перца, 1 часть моркови, зелень укропа и петрушки, соль.*

Промытые баклажаны очистить, опустить в кипящую несоленую воду на 5–7 минут, потом попробовать вилкой: если легко входит и слышится хлопок, то баклажаны готовы. Плоды вынуть и дать остыть. Чеснок очистить и мелко нарубить или натереть на терке.

Приготовить фарш: мелко нарезать петрушку и укроп, перец очистить от семян и нарезать короткой соломкой, морковь натереть на крупной терке. Все, кроме чеснока, перемешать и хорошенько посолить: 2 столовые ложки соли на литровую банку консервов.

В прорезь каждого баклажана положить по 1/2 чайной ложки тертого чеснока и всю полость набить фаршем. Затем баклажаны плотно уложить вертикально в банки, пересыпая перцем и лавровым листом. Сверху положить гнет. Поставить в холодное место, оставить на месяц. При подаче на стол баклажаны нарезать, добавить шинкованный репчатый лук.

711. Морковь соленая с хреном

10 кг моркови, 600 г репчатого лука, 20 г хрена, 200 г сахара, 250 г соли.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, нашинковать. Хрен вымыть, очистить, пропустить через мясорубку.

Подготовленные продукты смешать, добавить сахар, соль, плотно уложить в посуду (деревянная бочка, стеклянная банка с широким горлом), накрыть крышкой, поставить под гнет и оставить на 6-10 дней при комнатной температуре.

Если морковь не пустила сок, то ее следует залить подсоленной водой (на 1 л воды – 25 г соли).

Затем тару с морковью перенести в прохладное место и оставить на 30–35 дней.

712. Огурцы натуральные с солью

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм, пересыпать половиной нормы соли и уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Поставить в холодное место. Через сутки огурцы переложить в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпать солью. Укупорить и хранить в темном прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

713. Перец соленый

1 кг перцев, 50 г соли.

Отобрать зрелые здоровые плотные сладкие перцы, освободить их от плодоножек и семян, каждый стручок посолить изнутри. Перцы вложить один в другой, поместить в эмалированную посуду или глиняный горшок, поверх перцев положить холщовую салфетку, деревянный кружок и гнет. Когда перцы выпустят сок, перенести посуду в холодную кладовку или погреб, покрыть чистой тканью. Перед употреблением перцы тщательно промыть и вымочить в холодной воде.

Засоленные перцы можно использовать для салатов, а также для фарширования.

714. Помидоры соленые в собственном соку

10 кг помидоров, 150–200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, 10–15 г красного острого перца в стручках (сушеного), 20–30 г чеснока.

Рассол: *на 10 л дробленых помидоров – 500–700 г соли.* Для засолки этим способом лучше брать плоды консервных сортов (Маринадный и др.).

Для заливки использовать зрелые крупные сочные помидоры. Вымыть их, раздавить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку и заправить солью.

Далее делать, как указано в *рецепте «Помидоры соленые».*

715. Помидоры зеленые соленые в собственном соку

10 кг зеленых помидоров.

Специи: *200 г укропа, 100 г корня хрена, 10 г листьев черной смородины, 10 г листьев хрена, 30 зубчиков чеснока, 15 г крас но го молотого перца.*

Для соуса: *6 кг спелых помидоров, 350 г соли.*

Для засолки отобрать зеленые помидоры одинаковой спелости размером не менее 3 см в диаметре. *Приготовить соус:* зрелые помидоры промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль. На дно подготовленной посуды выложить половину специй, промытые зеленые помидоры, сверху – вторую половину специй и залить доведенным до кипения соусом. Сверху помидоры закрыть крышкой, поставить под гнет и оставить при комнатной температуре. Через 1–3 дня посуду с помидорами перенести в холодное место.

Помидоры в собственном соку готовы к употреблению через 30–35 дней. Хранить в холодильнике.

716. Фасоль соленая

1 кг зеленой фасоли, 150 г соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов и варить 5-10 минут. Охладить в холодной воде и обсушить.

Подготовленную фасоль уложить в посуду с широким горлом, пересыпать солью, сверху положить кружок и гнет. Через сутки, когда фасоль осядет, доложить посуду свежей фасолью, засыпать

солью по края посуды и укупорить.

717. Физалис соленый с капустой

5 кг физалиса, 5 кг капусты, 300 г соли.

Физалис промыть, бланшировать 2–4 минуты и охладить. На дно посуды для засолки выложить слой нашинкованной капусты, затем – ряд овощного физалиса, пересыпая все солью. Необходимо учитывать, что физалис впитывает соли больше, чем капуста, поэтому капусту следует немного пересолить.

Соленья-приправы ко вторым блюдам

718. Аджика

2,5 кг сладкого перца, 100 г чеснока, 1 стручок жгучего перца, 1/2 пучка зелени, 500 г томатной пасты, сахар и соль по вкусу.

Все овощи пропустить через мясорубку, добавить томатную пасту, соль и сахар, хорошо перемешать, разложить в чистые сухие банки, плотно закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

719. Лук с солью

1 кг лука, 200 г соли.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Сверху оставить слой соли. Укупорить и хранить в холодном месте.

720. Приправа-ассорти

По 500 г красного сладкого (болгарского) перца, моркови и репчатого лука (среднеострых сортов), по 250 г помидоров и зелени петрушки, 100 г чеснока (можно обойтись и без чеснока), растительное масло, соль по вкусу.

Овощи мелко измельчить ножом (но не через мясорубку), посолить по вкусу, перемешать, плотно уложить в небольшие плоские баночки (лучше всего по 250 мл), сверху залить растительным маслом слоем 2 см, плотно завязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

721. Жгучая приправа из перцев

По 500 г сладкого красного и зеленого перца, 100 г чеснока, 300 г петрушки (корень с зеленью), 1 стручок жгучего красного перца, растительное масло, соль по вкусу.

Овощи и зелень вымыть, обсушить, подготовить (из перца удалить семена), пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, разложить в 250-граммовые чистые сухие баночки, залить на 2 см растительным маслом, завязать пергаментом или плотно закрыть

крышками (полиэтиленовыми или завинчивающимися). Хранить в холодильнике.

722. Жгучая приправа из помидоров

1 кг помидоров, 7–8 зубчиков чеснока, 6–7 стручков сладкого перца, 1 стручок жгучего перца, по 2–3 пучка укропа и петрушки, 1 столовая ложка соли.

Овощи и зелень пропустить через мясорубку, добавить соль, тщательно перемешать. Разложить в чистые сухие банки емкостью 250 мл.

Плотно закрыть крышками (полиэтиленовыми или завинчивающимися). Хранить в холодильнике.

723. Приправа из помидоров острая

3 кг помидоров, 1 стакан очищенного чеснока, 200–300 г хрена, соль по вкусу.

Пропустить через мясорубку помидоры, чеснок и хрен, добавить соль по вкусу, тщательно перемешать и разложить в чистые сухие банки емкостью 250 мл.

724. Приправа из перцев и помидоров острая

500 г сладких перцев, 200 г красных горьких перцев, 300 г чеснока, 500 г спелых помидоров, 50 г хмели-сунели, 50 г растительного масла, 150 г соли.

Промыть сладкие перцы, очистить от семян и вместе с очищенными зубчиками чеснока пропустить через мясорубку.

Красные горькие перцы без плодоножек и спелые помидоры тоже пропустить через мясорубку.

Добавить хмели-сунели, еще раз все вместе пропустить через мясорубку.

Посолить, тщательно перемешать, добавить растительное масло, по желанию можно добавить толченые грецкие орехи, расфасовать в банки, укупорить полиэтиленовыми крышками.

725. Приправа из зеленых помидоров с хреном (способ 1)

1 кг помидоров, по 250 г чеснока и хрена, 2 стручка красного

горького перца, уксус, сахар, соль по вкусу.

Мясистые стручки красного перца, перезрелые помидоры пропустить через мясорубку, прокипятить.

Чеснок, корень хрена пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, перемешать и соединить со смесью из перцев и помидоров.

Хорошо перемешать, уложить в банки, укупорить полиэтиленовыми крышками.

726. Приправа из зеленых помидоров с хреном (способ 2)

1 кг помидоров, по 200 г чеснока и хрена, сахар и соль по вкусу.

Помидоры пропустить через мясорубку, чеснок и хрен натереть на мелкой терке, добавить соль, сахар, массу хорошо перемешать, уложить в банки и укупорить полиэтиленовыми крышками.

727. «Хренодер» с маслом

Промытые и очищенные корни хрена пропустить через мясорубку и вылить 1,5 стакана этой мезги в трехлитровую банку, затем влить туда же 1 стакан растительного масла. Свежие зрелые помидоры тоже пропустить через мясорубку, посолить по вкусу и залить этой массой банку с хреном.

Тщательно перемешать, долить банку до самого края, закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодильник.

Через 1–2 суток получается вкуснейшая приправа. Эта приправа хорошо сохраняется в холодильнике в течение 1–2 месяцев.

Соленья-заправки

Овощные заправки

728. Суповая заправка с капустой

1 кг корнеплодов петрушки, 250 г корнеплодов сельдерея, 250 г цветной капусты, 250 г савойской капусты, 250 г кольраби, 250 г моркови, 5 шт. сладкого перца, 5 стручков острого зеленого перца, 500 г соли.

Вымытые овощи пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с солью, плотно уложить в банки из темного стекла и плотно закрыть.

Для заправки 3–4 л супа достаточно 1 столовой ложки смеси.

729. Заправка для борща

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 600 г зелени петрушки, 600 г зелени укропа, 1 кг соли.

Все очень мелко нарезать, перемешать с солью. Расфасовать по небольшим банкам, закрыть их полиэтиленовыми крышками и убрать в прохладное место.

Зимой, готовя борщ, бульон не солить – достаточно добавить заправку.

730. Острая суповая заправка

Болгарский перец и чеснок (в весовом соотношении 1: 1) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, сельдерея, неострый томатный соус и тщательно перемешать. Хранить в холодильнике. На семью из 4 человек на всю зиму достаточно 2 литровых банок.

731. Заправка домашняя

500 г помидоров, 10–12 стручков красного горького перца, 1 стакан очищенных зубчиков чеснока, 5 среднего размера головок репчатого лука, по 50 г измельченной зелени укропа и петрушки, 3–

4 горошины душистого перца, 1/2 мускатного ореха, 30 г соли.

Спелые помидоры обдать крутым кипятком, очистить от кожицы.

Очистить репчатый лук и чеснок, обрезать у красного горького перца плодоножки, дважды пропустить через мясорубку вместе с помидорами. Добавить душистый молотый перец.

Плотно укупорить в стеклянных банках и хранить в прохладном месте.

732. Заправка для первых и вторых блюд (способ 1)

500 г зрелых крепких помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, по 150 г зелени петрушки и укропа, 150 г сладкого зеленого перца, 500 г соли.

Все овощи перемыть, обсушить, мелко нарезать, выложить слоями в подготовленные чистые сухие банки, пересыпая каждый слой солью. Уплотнить и закрыть полиэтиленовыми крышками или сложенной вдвое пергаментной бумагой.

На 3 л супа добавлять 1 столовую ложку смеси.

733. Заправка для первых и вторых блюд (способ 2)

1 кг моркови, 1 кг крепких (лучше бурых) помидоров, 1 кг репчатого лука, 600 г сладкого перца, 300 г зелени укропа и петрушки, 1 корень петрушки, 800 г соли.

Натереть на крупной терке морковь и корень петрушки, нарезать очень мелко помидоры, репчатый лук, перец, зелень укропа и петрушки. Добавить соль и все тщательно перемешать. Плотно уложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

734. Овощная заправка с сельдереем

1 кг моркови, 1 кг петрушки, 1 кг сельдерея, 1 кг красного сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг лука-порея, 1 кг соли.

Свежие овощи тщательно перебрать, промыть, зелень разложить на салфетку, обсушить, все мелко нарезать, добавить соль, хорошо перемешать, плотно уложить в чистые сухие банки, хорошо утрамбовать, сверху насыпать тонкий слой соли, банки покрыть пергаментной бумагой, завязать или закрыть завинчивающимися крышками. Хранить в холодильнике.

735. Чесночная овощная заправка

3 кг помидоров, 3 кг моркови, 2 кг петрушки, 2 кг чеснока. Красные помидоры, морковь, чеснок, петрушку вымыть и обсушить. Морковь натереть на крупной терке, остальное крупно нарезать, пересыпать немного солью – по вкусу, разложить в чистые сухие банки и закрыть полиэтиленовыми или завинчивающимися крышками. Хранить в прохладном месте.

Зелень сухим посолом

736. Зелень на зиму почти без соли

Взять в равных количествах щавель, зеленый лук, петрушку, укроп. Нарезать, слегка пересыпать солью (на трехлитровую кастрюлю зеленой массы – 1 десертная ложка соли), залить 0,5 л крутого кипятка, в который добавлены 2 столовые ложки уксусной кислоты.

Все перемешать, разложить по стерильным банкам и плотно закрыть полиэтиленовыми крышками.

Резать и перемешивать зелень следует в глиняной, деревянной или эмалированной посуде. Хранить в прохладном месте.

737. Зелень соленая – ассорти

Зелень петрушки, сельдерея и укропа вымыть, мелко нарезать. Коренья петрушки, сельдерея, морковь, а также репчатый лук-порей вымыть, очистить и нарезать ломтиками, кольцами или пластинками.

Чтобы придать смеси приятную остроту и запах, на 1 кг смеси добавить 1 стручок острого и 3–5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных. Нарезанные овощи тщательно перемешать с солью (20–25 % всей массы).

Смесь разложить в стеклянные банки, закрыть бумагой и завязать.

Хранить при комнатной температуре в темном месте.

738. Зеленая суповая заправка

По 200 г укропа, зелени петрушки, зелени сельдерея и зеленого

лука (перо), 200 г соли.

Зелень промыть, обсушить, разрезать или нарубить и смешать с сухой солью. Выложить смесь в банки и утрамбовать, пока не появится сок. Банки прикрыть сверху и оставить на 2 суток в обычном помещении, затем плотно закрыть полиэтиленовыми крышкам и выставить на холод (в холодильник).

739. Суповая заправка из зелени с корнеплодами

Взять в любом соотношении зелень укропа, петрушки и сельдерея, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Коренья петрушки, сельдерея, морковь, репчатый лук и лук-порей промыть, обсушить полотенцем, нарезать ломтиками, кольцами или пластинками. Соединить зелень и коренья, перемешать, взвесить.

На каждый 1 кг смеси добавить 1 стручок красного жгучего перца и 3–5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных. Нарезанные овощи тщательно перемешать с солью (соли взять 20 % по весу), разложить в чистые стеклянные банки, уплотнить, закрыть плотной бумагой и завязать.

Хранить в обычных комнатных условиях. Этой смесью хорошо заправлять супы (1 столовая ложка зелени на 2 л супа).

740. Суповая заправка «Дары леса»

Свежую зелень иван-чая, щавель и медуницу вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью (5-10 % от общего веса), поместить в литровые банки и поставить на хранение в холодильник.

Хороша также заправка из иван-чая с чесноком. Она длительное время сохраняется и при правильном использовании придает блюдам пикантность и неповторимость вкусовых оттенков.

741. Пюре из лопуха

2 кг листьев лопуха, 250 г укропа, 700 г щавеля, молотый черный перец и соль по вкусу.

Листья лопуха пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, нарезанные укроп и щавель, перемешать и сложить в банку.

Хранить в холодильнике.

Использовать для приготовления супов, салатов и как

приправу к мясным, рыбным и крупяным блюдам.

742. Коренья соленые

500 г корня петрушки, 500 г корня сельдерея, 500 г зелени петрушки, 500 г зелени сельдерея, 500 г укропа, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 50 г жгучего перца, 100 г соли.

Зелень петрушки, сельдерея, укроп промыть в холодной проточной воде и измельчить. Коренья петрушки, сельдерея, морковь натереть на крупной терке. Репчатый лук нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и плодоножек, нарезать соломкой.

Подготовленные продукты смешать, добавить нарезанный перец, соль, разложить в стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками (пергаментной бумагой). Хранить в прохладном месте.

743. Укроп с солью

500 г очищенного укропа, 100 г соли.

Молодой хорошо промытый укроп нарезать на небольшие кусочки и посолить, использовав примерно 2/3 количества соли, хорошо перемешать и положить в банки, сверху всыпать оставшуюся соль. Банки хорошо закрыть и поставить в холодное место.

744. Щавель сухим посолом

1 кг щавеля, 100 г соли.

Дикорастущий щавель консервируют рано весной. Огородный щавель собирают и консервируют в течение всего лета.

Свеже собранные листья тщательно перебрать и вымыть. Вымытый щавель расстелить на бумаге тонким слоем для просушки, а затем мелко нарезать, как для борща. Измельченный щавель перемешать с солью, потом перетереть руками и плотно уложить в банки.

Когда сверху выступит сок, банки укупорить и поставить в холодное место.

Фасовать щавель лучше в небольшие банки – для одноразового использования.

745. Щавель соленый натуральный

1 кг щавеля, 120–130 г соли.

Свеже собранные перебранные и промытые листья щавеля слегка подвялить и целыми уложить в банки с широким горлом. Листья послойно пересыпать солью, сверху положить деревянный кружок и гнет.

746. Чесночная зелень соленая

Самое подходящее время для заготовки чесночной зелени – период стрелкования.

Зелень промыть, дать обсохнуть, мелко нарезать, смешать с солью (в соотношении 1: 1), плотно уложить в банку и накрыть полиэтиленовой крышкой.

В таком виде зелень длительное время сохраняет аромат, вкусовые и питательные качества.

747. Эстрагон соленый (старинный рецепт)

Нежные стебельки и молодые листья эстрагона сполоснуть хорошенько в воде и обсушить, разложив их на полотенце. Затем сложить в банки, пересыпав мелкой солью, накрыть кружком и положить сверху небольшой груз. Банки «обвязать пузырем» (плотно закрыть полиэтиленовыми крышками и завязать). Держать в прохладном месте.

Часть VII. Старинное искусство квашения

Капустные разносолы

Традиционные рецепты

748. Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)

10 кг капусты, 200–250 г поваренной соли.

Кочаны очистить от зеленых и поврежденных листьев, высверлить или вырезать кочерыжку. Нашинковать капусту длинным острым кухонным ножом или на специальной шинковке. Стружка правильно нашинкованной капусты должна быть однородной по размеру, шириной от 3 до 5 мм.

При квашении в бочке работу вести в следующем порядке. На дно положить слой целых капустных листьев, которые предохраняют первые порции капусты от раздробления, затем положить слой шинкованной капусты, посыпать его солью и утрамбовать деревянным пестом или трамбовкой. Сверху капусту накрыть слоем чисто вымытых листьев и двойным слоем ошпаренного холста или марли, положить деревянный кружок и гнет.

Для гнета можно использовать банку с водой или булыжник. Известняк, сланец, песчаник или изделие из цемента для этой цели не подходят. Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком.

Если квасить капусту в небольших емкостях, ее надо тщательно перетереть с солью, затем плотно уложить в посуду и утрамбовать, чтобы капуста пустила сок. Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18–22 °С. В этих условиях она быстро сбраживается.

В период ферментации постоянно наблюдать за состоянием капусты и снимать излишнюю пену.

Если капуста квасится в бочках, ее надо периодически прокалывать до дна хорошо вымытой и ошпаренной деревянной палкой.

Когда процесс брожения заканчивается, рассол светлеет, капуста оседает и приобретает приятный освежающий кисловато-соленый вкус, хрустит на зубах.

После окончания процесса брожения перенести капусту в холодное место.

Наилучшие условия для хранения квашеной капусты – при температуре 0–2 °С, тогда капуста не становится чрезмерно

кислой.

Во время хранения нужно следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась плесень. При более высокой температуре капуста теряет свои качества.

749. Капуста белокочанная, квашенная с тмином

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Семена тмина содержат 3–7 % сильно пахнущего тминного масла, которое обладает приятным вкусом и запахом и улучшает вкус квашеной капусты. Кроме того, тминное масло, покрывая поверхность сока тонкой пленкой, препятствует развитию вредных микроорганизмов, в частности плесеней. Подобными свойствами обладают семена укропа, в которых содержится до 4 % эфирных масел.

Семена тмина добавляют в измельченную капусту вместе с солью.

В остальном готовить по *рецепту «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)».*

750. Капуста белокочанная, квашенная с тмином и лавровым листом

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 2 г лаврового листа.

Готовить квашеную капусту обычным способом *(см. основной рецепт).*

Лавровый лист, разрезанный на узкие полоски, добавить при укладке капусты в тару.

751. Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами.

Тщательно промытую морковь очистить, нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом *(см. основной рецепт).* Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую

капусту.

752. Квашеная капуста с морковью по-болгарски

6 кг белокочанной капусты, 1,5 кг моркови, зелень сельдерея, 1 стакан соли.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Капусту, удалив верхние листья и кочерыжки, нашинковать.

Всыпать в капусту 1/2 стакана соли, растереть руками, соединить с морковью.

Размешать и уложить в большую банку, перекладывая нарезанной зеленью сельдерея и пересыпая солью (всего 1/2 стакана).

Накрыть чистой тканью и сверху положить тщательно вымытый булыжник.

Хранить в сухом прохладном месте.

753. Капуста белокочанная, квашенная с морковью и брусникой

10 кг капусты, 100 г брусники, 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Брусника играет такую же роль, как и клюква.

Готовить обычным способом *(см. «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»).*

754. Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 200 г репчатого лука, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Готовить, как указано в *основном рецепте.* Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.

755. Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше антоновку) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить, *по основному рецепту.*

Можно класть и целые яблоки (средней величины). Их кладут

после того, как капуста утрамбована и пустила сок.

756. Капуста белокочанная, квашенная с клюквой

10 кг капусты, 200 г клюквы, 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Клюква содержит много кислот. Увеличение кислотности продукта, особенно в начальный период брожения, препятствует развитию вредных организмов. Кроме того, клюква содержит прекрасный антисептик – бензойную кислоту.

Добавить клюкву при закладке капусты в тару. Готовить обычным способом *(см. основной рецепт)*.

757. Капуста белокочанная, квашенная кочанами

10 кг капусты, 200–250 г соли.

Снять с кочанов кроющие листья, обрезать кочерыгу и разрезать кочаны пополам. Небольшие кочаны не разрезать. Подготовленные кочаны уложить рядами в бочку, переслаивая шинкованной капустой, смешанной с солью. Далее готовить обычным способом *(см. основной рецепт)*.

758. Квашеная капуста с приправами

10 кг белокочанной очищенной капусты, 400 г моркови, 10 г тмина или 600 г яблок, нарезанных дольками или целых, 500 г душистого перца или лаврового листа, 250–300 г соли.

Перед укладкой шинкованную капусту вручную хорошо перемешать с солью в деревянном корыте или на чисто вымытом столе. Соль при этом должна почти полностью раствориться в капустном соке. После этого на дно бочонка положить слой чистых капустных листьев и на листья насыпать нашинкованную капусту. Каждую порцию капусты трамбовать деревянным пестом, чтобы из нее выступил сок. При этом капусту пересыпать нарезанной тонкими ломтиками морковью. По желанию можно положить в нее и другие приправы – тмин, яблоки, душистый перец, лавровый лист. Тмин и анис рекомендуется завязывать в маленькие узелки из марли.

При засоле ряды рубленой или шинкованной капусты можно перекладывать половинками кочанной капусты, смоченной 50 %-ным раствором соли.

В мелких кочанах очищенной капусты надрезать кочерыжку на 4 части (крестом) и насыпать в разрез соль.

Сверху кадку или бочонок накрыть листьями зеленой капусты, тканью, а затем деревянным кружком, на который положить груз (обычно тяжелый камень).

Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. Если рассол не покрывает капусту, груз увеличивают, поскольку капуста, не покрытая рассолом, начинает быстро портиться.

Продолжительность брожения капусты зависит от температуры помещения, где находится бочонок. Наиболее благоприятной температурой для брожения считается 18–20 °С. При этой температуре брожение длится 7 дней. При более низкой температуре время брожения увеличивается. При брожении через несколько дней начинают показываться пузыри (пена), тогда капусту проткнуть чистым березовым колом до дна, чтобы вышли газы; через 2 дня еще раз про ткнуть.

Когда капуста перестанет пениться, снять кружок, промыть его, а также ткань и груз, положить свежие листья. После основного брожения капуста приобретает белый или янтарно-желтый цвет, приятный запах, легко похрустывает на зубах, рассол из мутноватого становится светлым.

Бочонок с капустой после основного брожения перенести в холодное помещение (погреб, ледник), уменьшить груз и хранить при температуре не выше 8 °С.

При хранении квашеной капусты следить за тем, чтобы рассол все время покрывал ее. Появляющуюся на поверхности рассола плесень аккуратно удалять, деревянный кружок и груз периодически мыть и ошпаривать кипятком, а марлю промывать в кипящей воде.

Для более быстрого заквашивания капусты на дно бочонка или кадки положить кусок ржаного хлеба, закрыв его капустными листьями.

759. Квашеная капуста по-русски

На ведро квашеной капусты: *10 кг подготовленной (очищенной) белокочанной капусты, 300 г моркови, 200–250 г соли, горбушка ржаного хлеба, горсть брусники или клюквы, 6–8 яблок (антоновки), душистый перец и лавровый лист по вкусу.*

Капусту нашинковать, морковь вымыть и порубить (или протереть на крупной терке). Капусту перетереть с солью голыми руками и высыпать в чистую посуду, перемешивая с приправами.

На дно эмалированного ведра положить хлебную горбушку, сверху прикрыть ее чистыми капустными листьями и, утрамбовывая (чтобы сок «хлюпал»), заполнить ведро, накрыть крупными листьями капусты и чистой белой тряпочкой. Сверху положить деревянный круг и груз – крепкий камень. Затем 2 недели держать капусту в теплом помещении, при этом каждый день до дна протыкать ее чистым колышком, чтобы вышел плохой воздух. Сок станет янтарным, прозрачным. Тогда ведро с капустой опустить в погреб.

Можно разложить готовую капусту в стеклянные банки и хранить в городской квартире.

Знатоки утверждают, что весной в соке квашеной капусты содержится больше витаминов, чем в свежих яблоках.

В старых русских деревнях капусту начинали рубить для засолки после Покрова (14 октября). И использовали для этого специальные дубовые кадки. За пару недель до рубки капусты кадки замачивали колодезной водой, чтобы клепка набухла. Воду меняли, чтобы не было постороннего запаха. Непосредственно перед посолом кадку мыли горячей водой и ошпаривали. Для этого наливали в нее немного кипятка, бросали пучок можжевеловых веток, опускали раскаленный камень и немедленно накрывали холстиной. Можжевеловый пар прочищает все поры в кадушке.

760. Серая капуста (крошево)

В полях, на грядках после уборки урожая остаются вороха зеленых листьев. В старые времена из них готовили квашеную капусту, так называемое крошево. Из крошева особенно удавались вкусные щи со свининой. Жир совсем не чувствовался, щи получались в меру кислыми и очень сытными.

В деревянной миске сечкой мелко нарубить зеленые листья капусты, тщательно промытые водой. Уложить в эмалированное ведро, утрамбовать толкушкой.

Без соли и без приправ оставить в тепле на 2 недели – на брожение. Каждый день протыкать крошево до дна палкой для выхода газов. Когда заквасится, вынести на балкон. В некоторых районах зеленую капусту солят с так называемой черной солью, а в других – слои капусты пересыпают ржаной мукой: 100 г на ведро капусты.

Некоторые хозяйки солят крошево с морковью, лавровым листом, укропом и клюквой, как белую капусту, при полной норме соли – 250 г на 10 кг капусты.

761. Квашеная капуста с кочанчиками

При засолке белокочанной капусты в ведрах, кастрюлях, кадках можно укладывать среди шинкованной капусты ряды мелких плотных кочанчиков, из которых вырезана кочерыжка.

Рецепты с «изюминкой»

762. Капуста белокочанная, квашенная с тмином и можжевельником

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 100 г сушеных ягод можжевельника, 200–250 г соли.

Сушеные ягоды можжевельника содержат в 10 раз больше сахаров, чем капуста. Добавленные в капусту при квашении ягоды можжевельника придают ей приятный специфический запах и вкус.

Готовить квашеную капусту обычным способом *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»),* семена можжевельника добавить при укладке капусты в тару.

763. Капуста белокочанная, квашенная с морковью, яблоками и можжевельником

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 200 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 50 г сушеных ягод можжевельника. Готовить по рецепту *«Капуста белокочанная, квашенная с яблоками».*

764. Квашеная капуста с яблоками и можжевельником

10 кг белокочанной капусты, 4 кислых яблока, 10 лавровых листов, 3 столовые ложки ягод можжевельника, 1 столовая ложка тмина или семян горчицы, 100 г соли.

Удалить верхние листья капусты, несколько самых лучших отложить. Кочаны разрезать каждый на 4 части, тонко нашинковать, удалив кочерыжки. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками и отложить отдельно. Часть нашинкованной капусты сложить в чистую посуду для квашения и деревянной толкушкой утрамбовывать до появления сока. Затем положить сверху немного нарезанных яблок, немного соли и часть специй.

Так, слой за слоем, выложить всю капусту. Сок должен покрывать ее полностью. Оставленные большие капустные листья вымыть и выложить на нашинкованную капусту, накрыть крышкой или тарелкой и положить гнет. Капусту 2–3 дня держать при температуре 20 °С в темноте (закрыв толстой тканью) до появления пены. После этого пену снять и около 4 недель держать капусту при температуре 15 °С.

Через неделю снова снять пену, а в дальнейшем повторять это через день.

Если пена не появляется, значит, капуста готова. Квашеную капусту хранить в той же посуде или переложить в банки с закручивающимися крышками. Можно употреблять в течение 6 месяцев.

Если надо заквасить небольшое количество, следует мелко нарезать 1 кг белокочанной капусты, смешать ее с 10 г соли и толочь в посуде до появления сока.

Капусту с яблоками, лавровым листом и специями выложить в стерильные банки, хорошо прижать, залить рассолом (около 1/2 столовой ложки соли на 500 мл воды) и держать до полной закваски.

765. Капуста квашеная острая (кочаны)

Этим способом рекомендуется квасить белокочанную капусту среднеранних и поздних сортов. Кочаны должны быть свежими, крепкими, зрелыми, плотными, без трещин. Кочаны очистить от загрязненных и поврежденных листьев, со стороны кочерыжек промыть проточной водой и разрезать на 4 части.

Поставить на стол небольшие емкости (блюдца) с солью, молотым красным жгучим перцем и мелко нарезанным чесноком – по отдельности. Взять каждую четвертинку кочана, раздвинуть листья, посыпать их солью, перцем, чесноком и усиленно мять до появления сока. Капусту можно также нафаршировать натертой или мелко нашинкованной соломкой морковью.

Подготовленные кочаны плотно уложить в эмалированное ведро или кастрюлю и прижать гнетом. Если капуста была не очень сочной, и выступивший сок не покрыл кочаны, надо залить капусту слабым холодным рассолом (в 10 л воды растворить 200–300 г поваренной соли, довести жидкость до кипения, процедить и охладить).

766. Капуста квашеная, фаршированная яблоками

Очистить кочаны капусты от зеленых и негодных листьев. В большой кастрюле вскипятить воду, в которую поочередно на 2–3 минуты опускать кочаны. Вынув их из воды, положить на стол (на тарелки) кочерыжками вниз. Яблоки (лучше антоновские) очистить от кожицы, удалить семена и нарезать тонкими ломтиками – делать это непосредственно перед фаршированием, чтобы ломтики не потемнели.

Остывшие кочаны разобрать на листья, но не отрывать их. Между листьями уложить ломтики яблок, кочан обжать и обвязать суровой ниткой.

Подготовленные таким образом кочаны укладывать слоями в кадушку, на дно которой сначала положить рубленую капусту.

Каждый слой кочанов просолить и переложить слоем рубленой капусты и яблок.

Верхний слой кочанов засыпать рубленой капустой и накрыть большими капустными листьями.

Далее квасить обычным способом.

767. Капуста краснокочанная квашеная

10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г репчатого лука, 25 г семян тмина или укропа, 200 г соли.

Твердые кислые яблоки разрезать, удалить кожицу и сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полосками.

Капусту нашинковать, руками перетереть с солью и смешать с яблоками, луком, тмином или укропом. Положить в посуду, уплотняя.

Далее поступать, как с белокочанной капустой *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»)*.

768. Капуста цветная квашеная

Заливка: *на 1 л воды – 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.* Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3–5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 минуты в кипящей подкисленной или подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной. (Бланшированная капуста в дальнейшем не буреет.)

Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей,

положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

Любителям щегольнуть

769. Квашеная капуста с морковью и сладким перцем

10 кг белокочанной капусты, 3 кг моркови, 2 кг сладкого перца, корень сельдерея с листьями, пучок зелени петрушки, специи, 250 г соли.

Капусту нашинковать. Морковь, сладкий зеленый и красный перец, корень сельдерея нарезать тонкими полосками. Листья сельдерея и зелень петрушки мелко нарезать. Овощи смешать, добавить соль, хорошо размешать и выдержать 1–2 часа, чтобы они хорошо пропитались солью и ароматом петрушки и сельдерея.

Затем смесь плотно уложить в банки, помещая между рядами горошины черного перца и лавровый лист, и накрыть целыми капустными листьями.

Смесь должна быть полностью покрыта выделившимся соком.

По окончании брожения посуду хорошо накрыть и перевязать плотной тканью. Перебродившую смесь хранить в холодильнике.

770. Капуста белокочанная, квашенная с морковью и луком

10 кг капусты, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Лук очистить, нарезать кубиками и смешать с капустой и измельченной на крупной терке морковью.

Готовить квашеную капусту обычным способом *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»)*.

771. Капуста белокочанная, квашенная с морковью, луком и лавровым листом

10 кг капусты, 500 г моркови, 100 г лука, 2 г лаврового листа, 200–250 г соли.

Очищенную морковь измельчить на крупной терке. Лук нарезать кубиками. Лавровый лист разрезать на узкие полоски.

Все перемешать с капустой.

Готовить обычным способом *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»)*.

772. Капуста белокочанная пареная и квашеная

10 кг капусты, 300 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Нашинкованную капусту выложить в эмалированный таз и равномерно полить кипятком так, чтобы вся капуста была покрыта водой. Через 3–5 минут воду слить, а капусту смешать с измельченной морковью, укропом или тмином, солью. Выложить капусту в подготовленную тару, уплотняя руками.

Далее готовить обычным способом *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»)*.

Пареная капуста квасится быстрее. Кроме того, в ней нет горечи, присущей обычной квашеной капусте.

Она рекомендуется для употребления в свежем виде. Однако такая капуста не может долго храниться.

773. Капуста белокочанная, квашенная с морковью и пастернаком

10 кг капусты, 400–450 г моркови, 350–380 г пастернака, 200–250 г соли.

Готовить по рецепту *«Капуста белокочанная, квашенная с морковью»*.

774. Квашеная капуста с маринованными грибами

10 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 900 г маринованных грибов, 160 г соли.

Заквасить капусту обычным способом. После окончания брожения добавить в капусту грибы.

Смешанную с грибами капусту разложить в стеклянные банки и закатать крышки.

775. Капуста кольраби, квашенная с овощами

По 250 г кольраби, моркови, зеленого сладкого перца, лука,

корня сельдерея, 1 чайная ложка тмина, немного укропа, по 40 г сахара и соли.

Промытые свежие овощи очистить и нашинковать. Добавить соль, сахар, тмин, все перемешать. В банку положить вымытый укроп и овощи, смешанные с солью, сахаром и тмином.

Сверху положить груз и поставить для квашения в теплое помещение. После окончания квашения овощи переставить в холодное место.

776. Капуста савойская квашеная

10 кг савойской капусты, 1 кг клюквы, 200 г зелени укропа, 200 г соли.

Капусту нашинковать, руками перетереть с солью. Клюкву перебрать, тщательно вымыть. Зелень укропа мелко нарезать. Все компоненты перемешать и плотно уложить в тару.

Далее поступать по рецепту *«Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)».*

Любителям рассола

777. Квашеная капуста в заливке с подсолнечным маслом

5 кг подготовленной белокочанной капусты, 3–4 шт. моркови.

Заливка: *4 стакана воды, 2 стакана подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан столового уксуса, 2 столовые ложки с горкой соли.*

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Овощи сложить в кастрюлю. В другой кастрюле смешать воду, подсолнечное масло, соль, сахар, уксус и все вскипятить. Залить горячей заливкой капусту, хорошо перемешать и сложить в подготовленные банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

778. Квашеная капуста с красной свеклой и приправами

8 кг белокочанной капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50-100 г зелени петрушки, 300 г свеклы, 3–4 стручка острого перца.

Заливка: *4 л воды, по 200 г сахара и соли.*

Овощи вымыть и очистить. У капусты удалить кочерыжки и разрезать ее на крупные куски – примерно по 200–300 г. Чеснок,

перец (без семян) и петрушку мелко нарезать, хрен натереть на терке, свеклу нарезать крупными кубиками.

Все овощи плотно положить в эмалированное ведро и залить теплым рассолом. Накрыть ведро и положить груз. Оставить ведро на двое суток при температуре 18 °С, затем перенести в более прохладное место.

Спустя неделю капуста будет готова (она имеет красивый малиновый цвет). Хранить в прохладном месте.

779. Капуста белокочанная, квашенная кочанами в рассоле

Заливка: *на 1 л воды – 40 г соли.*

Кочаны одинакового размера очистить от кроющих листьев, обрезать кочерыги. Уложить кочаны рядами в бочку. Сверху накрыть листьями, холстом, положить деревянный кружок и гнет.

Залить рассолом и далее делать по *рецепту «Капуста бело кочанная квашеная (основной рецепт)».*

780. Капуста по-петровски

2 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 стакан подсолнечного масла, 10 мл столового уксуса.

Заливка: *на 1 л воды – 150 г сахара, 2,5 столовых ложки соли.*

Капусту мелко нашинковать, морковь натереть, репчатый лук крупно нарезать, чеснок измельчить. Все перемешать, уложить в банку, влить подсолнечное масло, уксус и горячий рассол. Сверху положить гнет и затем поставить на холод.

Капуста готова через 3 дня.

781. Капуста, квашенная по-грузински (способ 1)

10 кг капусты, 3–4 кг столовой свеклы, 3–6 стручков острого перца.

Заливка: *на 10 л воды – 500–700 г соли.*

Вымытую столовую свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Перец измельчить. Кочан капусты разрезать на 8 частей и уложить в подготовленную посуду, перекладывая свеклой и перцем. Залить горячим рассолом. Далее поступать, как при обычном квашении капусты *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»).* Если нужно, чтобы капуста была быстро готова, добавить в рассол 6–8 столовых

ложек уксуса.

782. Капуста, квашенная по-грузински (способ 2)

10 кг капусты, 3–4 кг столовой свеклы, 200–600 г стручков острого перца, 0,6–1 кг зелени сельдерея, 10–15 лавровых листов, 60-120 г зелени петрушки.

Заливка: *на 10 л воды – 500–700 г соли.*

Кочаны капусты разрезать на 8 частей, уложить в подготовленную посуду, перекладывая ломтиками свеклы, крупно нарезанной зеленью и перцем. Залить горячим рассолом. Далее поступать, как при обычном квашении капусты *(см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»).*

783. Капуста, квашенная по-армянски

60 кг капусты, 1,1 кг чеснока, 3,5 кг моркови, 1,5–2 кг кореньев сельдерея, петрушки и кинзы с ботвой, 25 стручков свежего горького перца (зеленого или красного цвета), листья вишни, 1 кг столовой свеклы сорта «египетская». Заливка: *на 25 л воды – 5 г душистого перца горошком, 10–15 лавровых листов, 1,5 г корицы, 1,4–1,6 кг соли.* Кочаны очистить от загрязненных листьев, промыть проточной водой и разрезать на 2–4 части. Головки чеснока разделить на дольки и на 1,5–2 часа замочить в теплой воде, затем очистить. Морковь очистить и нарезать кружочками толщиной 3–4 мм. Перец очистить от семян и плодоножек. Корни сельдерея, петрушки и кинзы вместе с ботвой разрезать вдоль на 2–4 части. Листья вишни тщательно промыть проточной водой. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинами.

На дно хорошо выпаренной и высушенной бочки положить промытые листья капусты и вишни. Затем плотно уложить слои разрезанной на четвертинки или половинки капусты, затем слой из равного количества чеснока, пастернака, петрушки и кинзы вместе с ботвой, кружочками моркови, пластинками свеклы, потом опять слой капусты и т. д.

Верхний слой овощей накрыть чистыми капустными листьями, а затем марлей или чистой полотняной тряпочкой.

Бочку наполнить капустой и другими овощами на 2/3. Все это накрыть тщательно вымытым деревянным кружком, на который положить груз, вес которого должен составлять не менее 10 % общей массы уложенных овощей. Затем осторожно влить остуженную заливку. Она должна закрывать овощи на 4–5 см.

Бочку с овощами выдержать 3–4 суток при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место.

Для приготовления заливки в кипящую воду положить пряности: душистый перец, лавровый лист, корицу и соль. Примерно через 1,5–2 месяца капуста будет готова. Квасить капусту по этому рецепту лучше всего в октябре-ноябре, когда наступает похолодание.

784. Квашеная кольраби

2 кг кольраби, 30 г сахара, 40 г соли.

Заливка: *1 л воды, 15 г соли.*

Кольраби очистить, вымыть, измельчить и смешать с солью и сахаром. Разложить по большим банкам, сверху положить гнет, можно подлить соленый раствор, чтобы он едва покрывал капусту. Банки оставить на 4–8 дней в помещении при температуре 20 °С, затем перенести их в прохладное место (при температуре 15 °С) и оставить кольраби на 4–6 недель для заквашивания.

Квасить можно не только капусту

Традиционные рецепты

785. Свекла молодая квашеная

5 кг черешков листьев молодой свеклы, 3–4 листа белокочанной капусты, 100 г соли.

Черешки молодой свеклы очистить от листовых пластинок, тщательно вымыть и мелко нарезать. На дно посуды с широким горлом положить капустные листья, затем плотно уложить измельченные черешки листьев и пересыпать солью. Сверху положить кружок или тарелку и гнет. Когда свекла пустит сок, посуду сверху обвязать плотной тканью и вынести в холодное место.

Квашеную свеклу используют для приготовления овощных супов и холодников.

786. Морковь, квашенная по-чешски

1 кг моркови, 60 г репчатого лука, 20 г сахара, кусочек хрена, 25 г соли.

Морковь очистить, нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. Хрен натереть на терке. Все компоненты перемешать, добавив соль и сахар. Смесь плотно уложить в посуду с широким горлом, сверху положить гнет, обвязать посуду чистой тканью. Первые 4–8 дней держать при комнатной температуре (20 °С), затем ферментация должна продолжаться при температуре 12–15 °С в течение 4–6 недель. Если морковь не пустила сок, ее заливают подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды).

787. Овощи квашеные

1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг сельдерея (кореньев), 1 кг цветной капусты или столовой свеклы, 100–150 г соли, 150 г сахара, 5–8 г лимонной кислоты, 1–2 г семян укропа или тмина.

Морковь и коренья сельдерея вымыть, обрезать головки и корни, соскоблить кожицу и нарезать фигурными кусочками.

Зеленый мясистый перец вымыть, удалив семена, нарезать

мелкими кусочками, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной.

Цветную капусту выдержать в подсоленной воде (1 чайная ложка соли на 1 л воды) для удаления мелких насекомых, вымыть, мелко нарезать, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной.

Лук очистить и нарезать кольцами.

Подготовленные овощи сложить вместе, добавить соль, сахар, лимонную кислоту, тмин, укроп и тщательно перемешать. Этой смесью заполнить банки, накрыть салфеткой, положить кружок, гнет и поместить в теплое место. Через 10–15 дней, когда брожение закончится, перенести в холодное место.

Любителям рассола

788. Свекла квашеная

Рассол: *на 10 л воды – 300 г соли.*

Мелкие и средние корнеплоды тщательно вымыть, обрезать корни и остатки листьев и уложить рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залить рассолом, положить кружок и гнет и закрыть сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 12–15 дней. Все время снимать пену. Когда брожение закончится, бочку перенести в холодное место.

Квашеную свеклу используют для приготовления винегретов и первых блюд. Рассол употребляют как квас.

789. Квашеная свекла без соли

5 кг свеклы, 100 г тмина, 500 г ржаного хлеба.

Свеклу тщательно промыть и очистить, сложить в кадку или стеклянную банку, пересыпать тмином и залить холодной водой, оставив сверху достаточно места. Затем взять немного хлебного раствора, развести теплой водой, процедить и влить в посуду со свеклой. Положить на свеклу деревянный кружок (он должен находиться ниже края посуды), закрыть его холстом, чтобы проходил воздух, и поставить посуду в теплое место для брожения. Воду доверху не доливать, чтобы осталось место для пены, которая поднимается, когда свекла закисает. Поставить свеклу в теплое место, тогда она быстро закиснет, а затем вынести на холод.

Согласно народным приметам, квасить свеклу надо на последней четверти луны. Такая свекла бывает всегда мягкой.

790. Кисло-сладкая квашеная свекла

1 кг свеклы, 2 луковицы, 1 столовая ложка тмина, 1 столовая ложка зерен кориандра.

Заливка: *750 мл воды, 15 г соли.*

Темно-красную свеклу очистить, разрезать на 4 части и нарезать тонкими дольками. Соль развести в воде. Рассол вскипятить и охладить. Лук очистить и нарезать тонкими кружками. Свеклу, лук и специи сложить в стерильные банки и залить рассолом – на 2 см ниже края банки. Закатать крышки и около недели держать банки при комнатной температуре, потом еще 5 недель – в прохладном месте (но не в холодильнике).

791. Салат из свеклы по-болгарски

Заливка: *на 1 л воды – 90 г соли, 100 мл столового уксуса.*

Хорошо вызревшую свеклу средней величины очистить от остатков листьев и корней, вымыть и варить 3–4 часа. Вареную свеклу очистить, нарезать полосками толщиной 10–15 мм и плотно уложить в банки. Залить холодной заливкой, положить кружок и гнет. Через 10–12 дней, когда закончится ферментация, свекла готова к употреблению. Хранить при температуре 5-10 °С.

792. Сок свекольный сквашенный

Свежеприготовленный свекольный сок разлить в чистые сухие бутылки и закупорить неплотной ватной пробкой. В течение месяца сок перебродит и превратится в густую массу. Эту массу используют для приготовления сладких паштетов, пряников, конфет.

793. Баклажаны квашеные

10 кг баклажанов, 5–7 шт. моркови, 4–7 растений петрушки, 5–7 стеблей сельдерея, 10 шт. сладкого перца, 2 пучка укропа, 2–3 головки чеснока.

Заливка: *5 л воды, 1,25 стакана соли.*

Отобрать баклажаны (лучше всего поздних сортов) одинаковой величины, зрелые, без повреждений, промыть их в холодной воде, срезать плодоножки и погрузить на 5 минут в кипящую воду, после чего охладить и разрезать вдоль, но не полностью, а так, чтобы у завязи и плодоножки баклажаны оставались целыми. Затем хорошо вымытую и пропаренную бочку выложить листьями капусты, на капусту посыпать нарезанные соломкой овощи и измельченные пряности, уложить два ряда баклажанов, вновь посыпать овощами. Так чередовать до верха бочки. Сверху положить пряности, укрыть холстом и крышкой и придавить грузом. Залить соленым рассолом и оставить на сутки для брожения. Потом долить рассол и поставить в погреб на 1 месяц.

794. Баклажаны фаршированные квашеные

10 кг баклажанов, 1 кочан капусты, 5 шт. моркови, 10 корешков петрушки, 10–15 стеблей сельдерея, 10 шт. болгарского перца, 3 головки чеснока, 2 пучка укропа, 1 стакан крупной соли.

Для засолки лучше брать поздние сорта баклажанов. Плоды вымыть теплой водой, освободить от плодоножек, бланшировать в течение 5 минут и охладить. Затем разрезать вдоль, но не полностью, чтобы у завязи они оставались целыми. Овощи и коренья очистить, промыть, тонко нарезать, добавить тертый (толченый) чеснок, посолить и хорошо перемешать.

Нафаршировать баклажаны, перевязать их веточками сельдерея (или нитками) и ровными рядами уложить в тщательно промытую и ошпаренную бочку, дно которой выстлано свежими листьями кочанной капусты. Накрыть баклажаны капустными листьями, холщовой тряпочкой, деревянной крышкой, осторожно с одного края влить рассол (3 стакана соли на 10 л воды) и оставить на сутки для брожения. После этого добавить рассол (его нужно готовить с запасом) и спустить бочку в подвал для окончательного брожения. Через месяц баклажаны готовы к употреблению.

795. Квашеный перец

Свежий зрелый, хорошо окрашенный перец.

Заливка: *на 1 л воды – 80 г соли.*

Из плодов перца вырезать сердцевину с плодоножкой, удалить семена. Перцами наполнить банки и залить холодным

или теплым соленым раствором так, чтобы весь перец был полностью покрыт.

Банки завязать сложенной вдвое пергаментной бумагой и установить примерно на неделю в помещение при температуре около 20 °С, затем перенести их в помещение с температурой около 15 °С.

Перец заквашивается примерно за 3 недели.

После заквашивания пергаментную бумагу хорошо затянуть смоченной в воде бечевкой, а банки поместить в прохладное место.

Перед употреблением ополоснуть перец холодной кипяченой водой.

796. Ассорти овощное

Свекла, морковь, белокочанная капуста, краснокочанная капуста, цветная капуста, тыква, кабачки, репа, редька, репчатый лук, чеснок, хрен, листья малины и смородины, побеги крапивы и лебеды.

Заливка: *на 1 л кипяченой воды – 2 чайные ложки соли.* Капусту и корнеплоды очистить, тыкву и кабачки тщательно промыть и использовать с семенами и кожицей. Лук очистить, чеснок разделить на зубчики и также очистить. Листья малины и смородины, крапиву и лебеду тщательно промыть. Подготовленные овощи нарезать тонкими пластинками, лук разрезать на 4–6 частей.

В подготовленную посуду (ошпаренные бочки, эмалированные ведра, кастрюли или стеклянные банки) уложить продукты слоями.

Например, на слой листьев малины, смородины, крапивы и лебеды уложить нарезанные свеклу, морковь, репу, редьку, переслаивая все это слоем чеснока, лука и хрена. Укладывать слои до тех пор, пока посуда полностью не заполнится. Первый и последний слои должны быть из смеси лука, чеснока, хрена.

Для заливки кипяченую воду охладить до комнатной температуры и добавить соль. Заливкой заполнить подготовленную посуду так, чтобы овощная смесь была полностью покрыта жидкостью, затем положить деревянный кружок, а на него – гнет. Процесс брожения при комнатной температуре происходит за 2–3 дня, после этого заготовку надо поставить в темное прохладное место. Через неделю ассорти будет готово к употреблению. В процессе квашения периодически следить, чтобы смесь была полностью покрыта жидкостью, и, если

необходимо, добавить заливку.

Приготовление этого ассорти лучше начинать осваивать из простых смесей и в небольшом количестве. Например, свеклу, морковь, капусту, лук, чеснок, укроп, петрушку, сельдерей, хрен можно поставить в эмалированном ведре. Если заготовка понравится, в следующий раз ее можно приготовить в большем количестве. Рассол годится для заправки супов, он придаст им приятный вкус.

Часть VIII. Мочение плодов и ягод – к мясу и дичи

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту и спирт, что в основном консервирует замоченные плоды.

У моченых фруктов свой неповторимый вкус и аромат. Этот освежающий продукт подается в холодном виде к мясным блюдам и дичи.

Заготовки с сахаром

797. Брусника в сиропе

1 кг брусники, 300 г сахара.

Зрелую бруснику перебрать, промыть в холодной воде и сложить в банку. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана воды, добавить лимонную цедру, поставить на огонь, дать прокипеть, процедить и охладить. Холодным сиропом залить бруснику, закрыть банку пергаментной бумагой и обвязать шпагатом. Хранить бруснику в прохладном месте.

Подавать к жареному мясу, птице или дичи.

798. Брусника моченая

Заливка: *на 1 л воды – 30–50 г сахара, 10–30 г соли.* Свеже собранные ягоды перебрать, вымыть в холодной воде и высыпать в подготовленную посуду. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, охладить и залить ягоды. Для улучшения вкуса можно добавить очищенные дольки ароматных яблок, душистый перец, корицу. Сверху накрыть льняной тканью, положить кружок и гнет. Выдерживать 6–7 дней при температуре 18–20 °С или 8–9 дней при 12–15 °С, после чего посуду с брусникой перенести в холодное место. Через 25–30 дней брусника готова к употреблению.

799. Брусника моченая без сахара

Свежую спелую бруснику перебрать, промыть в холодной воде, откинуть на решето, просушить, разложить в большие банки (не менее 3 л), залить холодной кипяченой водой без сахара. Яблоки в такую бруснику не класть.

800. Брусника моченая с пряностями

5 кг брусники, 0,5–1 кг яблок, 4–5 л воды, 250–300 г сахара, 1 чайная ложка молотой корицы, 15–20 бутонов гвоздики.

Свежую спелую (лучше собранную в августе) бруснику перебрать, промыть в холодной воде и откинуть на решето.

Яблоки (Антоновку, Анис, Апорт) вымыть, обрезать плодоножки, разрезать пополам, удалить сердцевину.

В кипящую воду положить сахар, корицу и гвоздику, сироп прокипятить и охладить. Плотно уложить в банку (объемом не менее 3 л) слой брусники, сверху положить яблоки, затем опять слой брусники, снова яблоки и т. д., закончить высоким слоем брусники. Заполненную банку залить охлажденным сиропом и накрыть деревянным (не фанерным) кружком, прижав его легким грузом так, чтобы верхний слой брусники был залит сиропом. Оставить в теплом помещении для брожения на 2–3 дня, а затем перенести в холодное сухое место и выдерживать 6–8 дней.

801. Виноград моченый

Заливка: *на 1 л воды – 30 г сахара, 10 г соли, 10 г порошка горчицы.*

Для мочения пригоден не совсем зрелый кисло-сладкий виноград. Можно использовать самую разнообразную посуду различной вместимости.

В большую посуду уложить грозди, в стеклянные банки – грозди, поделенные на части. Плотно уложенный виноград залить заливкой, накрыть льняной салфеткой, сверху положить кружок и груз. Через 20–25 дней виноград будет готов к употреблению. Хранить его в холодном месте.

802. Груши моченые

Заливка: *на 10 л воды – 150 г ржаной муки, или 150 г ржаных сухарей, или 100 г сухого кваса, 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сухой горчицы.*

Твердые мелкие и средние груши вымыть и уложить плодоножками вверх в посуду с широким горлом. Ряды переложить ржаной соломой, сверху также положить слой соломы.

Приготовить заливку-сусло: ржаную муку, сухари или сухой квас размешать в 0,5 л теплой кипяченой воды, затем залить 2 л кипятка, закрыть крышкой и оставить до остывания. Процедить, добавить соль и горчицу, объем сусла довести кипяченой водой до 10 л.

Заполненную грушами посуду залить суслом, накрыть полотном, положить кружок и гнет.

Первые 8-10 дней держать при температуре 18–22 °С, следя за

тем, чтобы верхний слой груш был покрыт суслом, а в случае необходимости долить. Затем перенести в холодное место для дображивания. Через 1,5 месяца груши должны быть готовы к употреблению.

803. Груши моченые с брусникой

10 кг груш, 1,5 кг брусники.

Заливка: *на 10 л воды – 10 чайных ложек простокваши, 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сухой горчицы.* Груши уложить рядами, пересыпать брусникой и переложить листьями черной смородины. Залить холодным суслом. Далее делать все так, как указано в предыдущем рецепте.

804. Клюква моченая

Заливка: *на 1 л воды – 4 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 бутона гвоздики.*

Для мочения клюквы используют стеклянную и эмалированную посуду, а также хорошо вымытые и прошпаренные деревянные кадки и бочки.

Перебранные и тщательно промытые ягоды высыпать в подготовленную посуду и залить охлажденной заливкой. Сверху накрыть ягоды салфеткой и положить гнет. Первые 6–7 дней держать при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней моченые ягоды готовы к употреблению.

Моченую клюкву используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

805. Рябина моченая

Заливка: *на 1 л воды – 30–50 г сахара, 5–7 бутонов гвоздики или кусочек корицы.*

Подмороженную рябину отделить от щитков, тщательно вымыть и высыпать в подготовленную посуду. В кипящей воде растворить сахар, добавить пряности, охладить сироп и залить им рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6–7 дней выдержать при температуре 18–20 °С, затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней рябина готова к употреблению.

Моченую рябину используют в качестве гарнира к мясным и

рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

806. Слива моченая

1 кг сливы, 10 г соли, 10 г сахара, корочка ржаного хлеба, 3–4 бутона гвоздики, 0,5 л воды.

Сливу вымыть, уложить в банки с широким горлом, добавить корочку ржаного хлеба и залить кипящей заливкой.

Сверху положить кружок (или тарелку) и гнет. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Во время хранения периодически удалять плесень, которая может появляться на поверхности.

Использовать для приготовления винегретов, салатов. Подавать к мясу.

807. Яблоки моченые

Для мочения используют зрелые яблоки осенних и раннезимних сортов. Желательно брать средние и мелкие яблоки, светлоокрашенные, с плотной мякотью. Рекомендуемые сорта: антоновка обыкновенная, осеннее полосатое, пепинлитовский, бабушкино и др. Яблоки должны быть свеже собранными, совершенно здоровыми, без ушибов. Яблоки следует тщательно вымыть. Мочить можно в деревянной, стеклянной, керамической посуде. Можно использовать также мешки-вкладыши из пищевой полиэтиленовой пленки. Лучше всего мочить яблоки в деревянных бочках. Дно и стенки хорошо вымытой и ошпаренной бочки выстлать предварительно ошпаренной овсяной соломой, она придает яблокам золотистый цвет. Вместо соломы можно взять листья вишни или черной смородины. Яблоки укладывать рядами, плодоножками вверх. Каждые 2–3 ряда перекладывать соломой или листьями. Залить яблоки специально приготовленным суслом или сладкой водой.

Для приготовления сусла ржаную муку залить кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить. На 10 л воды требуется 200 г ржаной муки и 2 столовые ложки соли.

Для приготовления сладкой воды на каждые 10 л воды взять 400 г сахара или 600 г меда, добавить 3 столовые ложки соли, прокипятить и охладить.

Холодным раствором залить яблоки так, чтобы он слегка покрывал яблоки. Яблоки накрыть деревянным кружком и

положить на него груз (прошпаренный камень). Бочку оставить на 10 дней при температуре 20–25 ˚С. Ежедневно снимать пену и добавлять раствор (сусло или холодную кипяченую воду). После этого бочку перенести в холодное место, например в погреб. Здесь брожение заканчивается через 25–30 дней, и яблоки готовы.

Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3–4 см выше деревянного кружка.

808. Яблоки моченые с медом

Заливка: *на 10 л воды – 2 стакана меда, 100 г соли.* Готовить *по предыдущему рецепту.*

Для приготовления заливки растворить в воде мед, соль и прокипятить в течение 30 минут.

809. Моченые яблоки по-польски

Заливка: *на 10 л воды – 150 г сахара, 150 г соли, 150 г ржаной муки.*

На дно посуды положить листья черной смородины, хрена или винограда, на них рядами уложить яблоки. Сверху яблоки снова закрыть листьями, положить кружок и гнет. Подготовить заливку и заполнить ею бочку с яблоками. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место (температура 8-12 ˚С). Готовую продукцию хранить при температуре 4–8 ˚С. Периодически промывать гнет и удалять плесень.

810. Яблоки моченые кислые

Заливка: *на 10 л воды – 120 г сахара и 120 г соли.*

Плоды неокрашенных сортов залить в банках рассолом и закупорить полиэтиленовыми крышками. Такие яблоки удобнее всего готовить в трехлитровых банках. Получаются твердые и острые плоды, их используют в салатах.

Заготовки без сахара

811. Брусника моченая

Свежую спелую бруснику перебрать, промыть в холодной воде, откинуть на решето, просушить, разложить в большие банки (не менее 3 л), залить холодной кипяченой водой без сахара. Яблоки в такую бруснику не класть.

Моченая брусника придает блюдам приятный, острый, кисло-сладкий вкус. Подают ее в качестве приправы к разнообразным мясным блюдам, блюдам из дичи и др. Из моченой брусники можно приготовить прекрасный соус, добавив в ягоды пряности.

Брусничная вода, получающаяся при мочении ягод брусники, вкусна и хорошо утоляет жажду, но оказывает легкое слабительное действие.

812. Груши моченые

Заливка: *на 10 л воды – 150 г ржаной муки, или 150 г ржаных сухарей, или 100 г сухого кваса, 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сухой горчицы.*

Твердые мелкие и средние груши вымыть, уложить плодоножками вверх в посуду с широким горлом. Ряды переложить ржаной соломой, сверху также положить слой соломы.

Приготовить заливку-сусло: ржаную муку, сухари или сухой квас размешать в 0,5 л теплой кипяченой воды, затем залить 2 л кипятка, закрыть крышкой и оставить до остывания; процедить, добавить соль и горчицу; объем сусла довести кипяченой водой до 10 л.

Заполненную грушами посуду залить суслом, накрыть по лот ном, положить кружок и гнет.

Первые 8-10 дней держать при температуре 18–22 °С, следя за тем, чтобы верхний слой груш был покрыт суслом, а в случае необходимости долить его.

Затем перенести в холодное место для дображивания. Через 1,5 месяца груши должны быть готовы к употреблению.

Для мочения берут плоды зимних сортов с плотной мякотью.

813. Моченые груши с брусникой

10 кг груш, 1,5 кг брусники.

Заливка: *на 10 л воды – 10 чайных ложек простокваши, 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сухой горчицы.* Груши уложить рядами, пересыпать брусникой и переложить листьями черной смородины.

Залить холодным суслом.

Далее делать все так, как указано в предыдущем рецепте.

814. Клюква моченая

Ягоды клюквы можно сохранить свежими длительное время, если их залить водой.

Клюкву перебрать, промыть, отсушить и засыпать в банки, ведра или кадки, после чего залить холодной кипяченой водой так, чтобы вода покрывала ягоды. Сверху положить гнет, хранить в прохладном месте.

Сохранять клюкву в таком виде очень удобно, потому что она не теряет своего вкуса и зимой, когда не бывает никаких ягод.

Из моченой клюквы получаются вкусное варенье, кисели, морсы и т. д.

815. Морошка моченая

Ягоды перебрать, вымыть, отсушить, насыпать в чистую сухую стеклянную емкость, залить холодной кипяченой водой, завязать горлышко сосуда марлей.

Хранить в холодном месте.

Если моченую морошку постоянно держать при температуре 5-10 ˚С, она может храниться до 2 лет.

Вместо воды можно использовать сок из морошки – доведенный до кипения и охлажденный.

816. Моченые яблоки с арбузом

Нарезать арбуз на ломти, очистить от кожуры и семечек, нарезать на небольшие кусочки, прокипятить 10 минут на маленьком огне. Яблоки сорта Анис вымыть, обсушить и уложить в посуду, перекладывая кусочками арбуза, залить оставшимся от кипячения соком. Соль и сахар не добавлять. Прикрыть крышкой.

Яблоки будут готовы через 40 дней.

817. Моченые яблоки и груши к жаркому (старинный рецепт)

Взять чистые, без пятен, яблоки антоновские, анис и т. п., сложить их в кадку, перекладывая каждый ряд листом черной смородины или эстрагоном.

Всыпать в большую кастрюлю (бак) трехлитровую банку пшеничных отрубей; если в отрубях очень мало мучных частиц, то всыпать в них 1 стакан пшеничной муки. Вскипятить 1 ведро (12 л) воды и кипятком залить отруби, размешать хорошенько, накрыть, дать устояться и остыть; затем слить воду без гущи.

На ведро жидкости положить 1 чайную чашку соли, размешать. Вскипятить и сразу залить этим рассолом яблоки. Яблоки, только что снятые с дерева, не будут хороши, им нужно полежать на соломе недели две.

Таким же образом приготовляют и груши самых крепких сортов, но груши заливают холодным рассолом.

Часть IX. Сушка фруктов, ягод, овощей и зелени: самый древний метод консервирования

Сушка – самый простой, наиболее дешевый и наименее трудоемкий способ консервирования. Неудивительно, что это и самый древний способ. Достаточно удалить из продуктов воду, чтобы предупредить развитие микроорганизмов, которым вода необходима для продолжения жизни.

Сушеные продукты хорошо сохраняются, не требуют специальных помещений для хранения, занимают мало места.

Перед сушкой в домашних условиях плоды обязательно сортируют, удаляя недоброкачественные, моют, бланшируют.

Бланшированием уничтожается основная часть микробов, удаляется восковой налет, что значительно ускоряет сушку. Фрукты и овощи уменьшаются в объеме, что позволяет экономнее использовать специальную тару. Они становятся более мягкими, их легче укладывать, потому что из тканей частично вытеснен воздух.

При бланшировании сохраняется натуральный цвет, но теряется часть пищевых компонентов – сахара, витаминов, минеральных веществ и др. Такие потери снижаются при бланшировании паром. Качество готовой продукции из бланшированных плодов всегда выше еще и потому, что вредители сухофруктов не могут загрязнить их.

Подготовленные плоды кладут в дуршлаг, опускают в кипяток или в специальный раствор. Чтобы вода мгновенно не остыла, чем снизится эффект бланширования, объем ее должен в 3 раза превышать объем погруженных плодов. В зависимости от вида плоды бланшируют от нескольких секунд до 20 минут.

Затем их вынимают и сразу обдают холодной водой. Когда вода стечет, плоды раскладывают для сушки.

В воду при бланшировании иногда добавляют сахар (например, для груш), а также соль или пищевую соду (для слив, винограда и т. д.).

Сушка плодов и ягод

Какой способ сушки выбрать

Солнечно-воздушная сушка

Солнечно-воздушная сушка – самый дешевый способ заготовки продуктов впрок. Этим способом можно сушить все культурные и дикорастущие плоды, овощи, пряности, лекарственное сырье и т. д. Различаются лишь режимы сушки и подготовка сырья. При невысокой температуре и медленной сушке полнее сохраняются питательные и ароматические вещества. Качество готовой продукции при этом немного хуже, чем при искусственной сушке, поскольку процесс длится несколько дней и продукты загрязняются пылью.

На ночь или в дождливую погоду подносы и лотки с фруктами и овощами убирают под навес, ставят в штабеля, накрывают пленкой, а при необходимости досушивают в печах, сушилках, духовках.

Если во время солнечно-воздушной сушки стоят дождливые дни, то на плодах может появиться плесень или они начинают гнить. Чтобы избежать этого, плоды перед сушкой обрабатывают солевым раствором (200 г соли на ведро воды) или окуривают сернистым газом. Окуривание ускоряет сушку, плоды при этом светлеют и не загрязняются насекомыми.

Для солнечно-воздушной сушки в условиях средней полосы садоводы и овощеводы-любители придумали множество различных приспособлений и устройств.

Лучше всего использовать для сушки сита: они обеспечивают испарение воды равномерно со всех сторон. Сита должны быть изготовлены из нержавеющего материала, тогда они долго служат и не загрязняют сушеные продукты ржавчиной.

Величина сита может быть произвольной, главное условие-удобство в пользовании. Практичны сита длиной до 1,5 м и шириной до 80 см. На ситах делают деревянные бортики высотой 5–7 см. Снизу на всех четырех углах прибивают уголки или ножки высотой 5-10 см, которые обеспечивают поступление воздуха снизу и дают возможность ставить сита друг на друга в штабель.

Зеленые овощи можно сушить, развешивая их в пучки. Некоторые плоды и овощи можно нанизывать на нитку или шнур.

Для сушки используют также разнообразные несложные приспособления: подносы, лотки, решета, сетки, сделанные из тонких сухих досок, фанеры, картона, жести, ошкуренный ивовый

прут и т. д.

Наибольшей популярностью пользуются деревянные и фанерные подносы и лотки. Для циркуляции воздуха дно у них делают решетчатым, из планок с просветом в 3–4 см. Можно также натянуть металлическую сетку, мешковину или редкую ткань, прикрепив ее планками во избежание провисания.

На садовом участке можно соорудить простейшую сушильную площадку, выбрав хорошо проветриваемый и освещенный солнцем участок. В землю забивают несколько кольев-столбов, на которые сверху набивают рейки с наклоном к югу. На них ставят лотки или обивают их мешковиной. На ночь плоды накрывают пленкой.

Из листового железа можно сделать солнечную сушилку с трубой, дверцей и приспособлениями для вкладывания сит. Ящик окрашивают в черный цвет для лучшего поглощения солнечных лучей.

Очень удобны сушильные рамки, на которые натянуто до 15 рядов проволоки. На такие рамки можно нанизать до 15 кг яблок. На деревянной рамочной стенке можно сделать гораздо больше рядов проволоки.

Горожане часто сушат яблоки и баклажаны, нарезав их кружочками, нанизав на леску или шпагат и вывесив на окне или балконе. В квартирах плоды можно сушить в марлевых мешочках, сшив их по длине батареи отопления. Нарезанные на дольки или кружочки яблоки насыпают в такой мешочек, завязывают, а затем расправляют на батарее так, чтобы толщина слоя яблок была не больше сантиметра.

Воздушно-теневая сушка

Воздушно-теневая сушка проводится в хорошо проветриваемом помещении, а в хорошую погоду – на открытом воздухе, но в тени, под специальном навесом. Ее в основном используют для сушки винограда, подвяливания слив, черешни и других плодов перед сушкой, для досушивания фруктов, а также для сушки лекарственного сырья.

Искусственная сушка

Для искусственной сушки в домашних условиях можно использовать тепло обычной кухонной плиты или русской печи. Для этого оборудуют специальный переносный сушильный шкаф из листового железа, соответствующий размерам плиты. В передней стенке такого шкафа делают дверцы – для загрузки сит. В верхней стенке вырезают отверстие, куда вставляют вытяжную трубу. Ее соединяют с вводом дымовой трубы. Для сбора

стекающей из трубы конденсированной влаги внутри сушилки, над ситами, устанавливают небольшой поддон. На боковых стенках шкафа прикрепляют рейки или угольники на расстоянии 7-10 см друг от друга. На эти рейки устанавливают сита, изготовленные по размерам шкафа из металлической сетки, натянутой на деревянные рейки. Сушильный шкаф должен быть оборудован термометром, чтобы контролировать процесс сушки.

Над дровяной или электрической плитой устанавливают шкаф без дна на ножках высотой 10–20 см. В такой шкаф сита с плодами и овощами загружают постепенно, начиная снизу. Во время сушки постоянно следят за температурой внутри шкафа. В шкафу должна поддерживаться оптимальная для каждого вида продуктов температура.

При низкой температуре продукты могут запариться, а при слишком высокой – пригореть.

Над газовой плитой устанавливают сушильный шкаф с дном. Верхнюю крышку делают съемной, а в дне вырубают 8 отверстий размером 100×55 см – для поступления горячего воздуха (их можно перекрывать двумя шаберами). Над верхним и нижним ситами делают отверстия с дырчатым патроном – для термометра. Чтобы дно сушилки не перегревалось, на конфорки кладут рассекатель пламени или асбестовый круг. Во время сушки температура шкафа внизу должна быть требуемой по режиму, а вверху – не менее 40 °С.

Для сушки небольшого количества сырья можно воспользоваться духовкой. Сырье лучше предварительно слегка подвялить. Для этого его рассыпают на противне, выстланном чистой белой бумагой. Противень устанавливают на высоте 25–30 см от горелок. Когда сырье подвялится, противень переносят в духовой шкаф и досушивают. Чтобы продукт не запарился, дверцу оставляют приоткрытой. Очень хорошо сушить продукты в русской печи. Сушку в ней начинают через 1–1,5 часа после окончания топки. Под печи выметают. Проверяют температуру в печи: если брызги воды на поду остывающей печи не закипают, температура подходит для сушки. Можно бросить в печь и кусочки белой бумаги: если они не желтеют, значит, печь готова для сушки. Сырье для сушки укладывают в печи на тонком слое соломы или помещают на ситах с ножками. Чтобы из печи выходил увлажненный воздух, заслонку вначале закрывают неплотно, а дымовую тягу прикрывают наполовину. К концу сушки заслонку и дымовую трубу прикрывают почти полностью. Сушку в русской печи обычно проводят в 2–3 приема.

Сушить можно и на наружной поверхности печи или лежанки, застелив ее бумагой. На бумаге рассыпают

подготовленные плоды или овощи.

Рецепты сушки

818. Сушеные абрикосы

В условиях средней полосы для сушки лучше брать мелкоплодные абрикосы с отделяющейся косточкой и суховатой мякотью.

Зрелые здоровые абрикосы тщательно вымыть, бланшировать. Затем абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить на сетку или подносы в один слой, лунками вверх. Чтобы сушеные абрикосы не потемнели при сушке, окуривать их серой в течение 2–6 часов (2 г серы на 1 кг абрикосов). Для этого подготовленные плоды на подносах установить в закрытый ящик, где поджечь ватные тампоны с серой.

Сушить при температуре до 70 °С. Искусственная сушка длится 8-12 часов. Цвет готовых окуренных абрикосов – от светло-желтого до темно-оранжевого, неокуренных– светло– или темно-бурый.

819. Сушеные абрикосы по-чешски

Для сушки использовать зрелые здоровые абрикосы. Разрезать плоды на половинки, удалить косточки. Подготовленные половинки положить на несколько минут в подкисленную лимонной кислотой воду (тогда они не потемнеют), затем дать им обсохнуть.

Приготовить сироп из 1 л воды и 1,2 кг меда и проварить в нем абрикосы в течение 5-10 минут. Затем откинуть абрикосы на дуршлаг, дать сиропу стечь. После этого абрикосы сушить на солнце или в сушилке сначала при температуре 50 °С, затем – при 65 °С, а заканчивать – при 60 °С.

820. Сушеная алыча

Полностью созревшую алычу сортировать по размеру, отбраковывая поврежденную. Плоды тщательно вымыть, затем опустить на 10–15 минут в 0,5 %-ный кипящий раствор питьевой соды (5 г соды на 1 л воды), после чего сразу же охладить в

холодной воде. Бланширование ускоряет процесс сушки, так как смывается восковой налет с поверхности плодов и прекращается деятельность ферментов. Подготовленные плоды укладывают на подносы в один ряд. Сначала сушить алычу при температуре 40–45 ˚С в течение 3–4 часов. Когда кожица на плодах начнет морщиться, сушку прервать и выдержать плоды при комнатной температуре 4–6 часов. Затем сушить при 55–60 ˚С в течение 4–5 часов и снова прервать сушку на несколько часов. Досушивать алычу 12–16 часов при 75–80 ˚С.

821. Апельсиновые корочки сушеные

Апельсиновая корка покрыта сверху воскообразными веществами, в состав которых входят и горькие гликозиды. Поэтому прежде всего апельсины надо тщательно вымыть горячей водой со щеткой. Затем снять корочки с цедрой и сутки вымачивать их в холодной воде, несколько раз меняя воду. После этого сушить корочки при комнатной температуре.

Сушеные апельсиновые корочки используют для ароматизации компотов, варенья, напитков, кондитерских изделий.

822. Боярышник сушеный

Для сушки используют зрелые плоды. Их очищают от плодоножек, промывают, обсушивают на полотенце и сушат при температуре около 60 ˚С, не выше.

Сушеные плоды боярышника вместе с листьями измельчают и заваривают как чай, а из одних ягод готовят «кофе». Молотые ягоды добавляют в тесто, это придает ему красивый кремовый цвет. Высушенные и смолотые плоды используются для выпечки сладковатого хлеба или лепешек.

823. Брусника сушеная

Бруснику перебрать, промыть, подсушить на воздухе в тени, затем рассыпать тонким слоем на противне и поставить в приоткрытую включенную духовку (лучше на ночь в остывающую печь).

Высушенные ягоды хранить в глиняной или стеклянной посуде, обвязав горловину марлей.

Порошок брусники – отличная добавка при изготовлении кондитерских изделий, соусов, соков, морсов, компотов и др. Порошок получают измельчением сушеных ягод в кофемолке.

824. Сушеный виноград

Для сушки наиболее пригодны белые сорта. Ягоды должны быть зрелыми и янтарно-желтого цвета, без трещин. Хороший продукт получается в результате выдерживания винограда на лозе до увядания и последующей досушки на солнце.

Часто виноград сушат в затененных, проветриваемых местах. В духовке его не сушат, так как получается продукт низкого качества.

Отличный сушеный продукт получается из бессемянных сортов.

825. Вишня сушеная с косточками

Хорошо вызревшую темноокрашенную вишню, освобожденную от плодоножек, тщательно вымыть. Чтобы ускорить процесс сушки, плоды опустить на несколько секунд в 1 %-ный раствор питьевой соды и охладить в холодной воде.

Дать воде стечь, немного подсушить вишню, затем сушить при 50–55 ˚С, а когда плоды хорошо подвянут, прервать процесс сушки. Затем сушить при более высокой температуре – около 80 ˚С.

Хранить сушеную вишню в полотняных мешочках в сухом, хорошо проветриваемом месте.

826. Вишня сушеная без косточек Подготовить вишню и сушить сначала так, как указано в рецепте «Вишня сушеная с косточками». Когда вишня хорошо подвялится, при температуре 50–55 ˚С, пальцами выдавить из нее косточки, а затем досушивать при температуре около 80 ˚С. 827.Груши сушеные

Отобрать начинающие созревать груши летних и раннеспелых сортов. Мелкие плоды сушить целиком, средние разрезать пополам, а крупные – на 4 дольки. Целые груши опустить на 15–30 минут в кипящую воду, вынуть, дать стечь воде и уложить на подносы для сушки.

Очень вкусные сушеные груши получаются из мелкоплодных сортов, если их очистить и проварить несколько минут в сахарном растворе (100–150 г сахара на 1 л воды). Крупные груши, разрезанные на части, положить на несколько минут в холодную подкисленную воду (2–4 г лимонной кислоты на 1 л воды). Сушить груши вначале при температуре 80–85 ˚С, а после провяливания снизить температуру до 50–60 ˚С. Можно сушить первоначально на солнце, а досушить в духовке при температуре около 70 ˚С. Продолжительность сушки 8-12 часов.

828. Дыня сушеная

Для сушки пригодны еще твердые, только начинающие созревать дыни. Дыню разрезать на ломти, очистить от кожуры, мякоть нарезать на кусочки длиной 5-10 см. Затем бланшировать нарезанные кусочки в небольшом количестве воды, это предохранит их от потемнения. Дать стечь воде и сушить в сушильном шкафу или в печи при температуре 65–75 ˚С в течение 8-12 часов.

829. Ежевика сушеная

Ягоды перебрать, рассыпать тонким слоем на противнях, сушить на солнце или в приоткрытой духовке. На жарком солнце ежевика высыхает за 2–4 дня. В духовке температура сначала должна составлять 75 ˚С, а при досушивании – температуре 45–50 ˚С.

830. Жимолость сушеная

Подготовленную жимолость рассыпать тонким слоем на противне и сушить, часто помешивая, в приоткрытой духовке: сначала при температуре 40–45 ˚С, а затем, когда подсохнет, при температуре 60 ˚С.

831. Сушеная лесная земляника

Засушенные ягоды лесной земляники очень мелкие, но зато очень ароматные. Перезревшие ягоды для сушки малопригодны.

Ягоды тщательно перебрать, удалить плодоножки, после чего

ягоды вымыть, обсушить и разложить на ситах тонким слоем. Сушить землянику при температуре 45–50 ˚С, а досушивать – при 50–60 ˚С.

832. Ирга сушеная

При сушке ягод ирги необходимо выполнить одно условие: их надо собрать и сушить целыми кистями, так как из отдельно собранных ягод при сушке вытекает сок. Сушить так же, как жимолость.

833. Кизил сушеный

Зрелые ягоды разложить тонким слоем на мягкой подстилке и сушить на солнце, осторожно и часто переворачивая. Или, если не позволяют климатические условия, разложить на противне и сушить в приоткрытой духовке при температуре 50–60 ˚С.

Сушеный кизил предварительно замачивают и только после этого подвергают тепловой обработке.

834. Костяника сушеная

Подготовленные ягоды слегка подвялить, а затем сушить в приоткрытой духовке. В солнечные жаркие дни можно сушить в тени под навесом или на чердаке.

Сушеные ягоды хранить в сухом месте.

835. Малина сушеная

Для сушки берут не совсем зрелые ягоды садовой и лесной малины. Зрелые ягоды при сушке раскисают. Ягоды перебирают, очищают и раскладывают на ситах в один слой. На солнце ягоды малины сохнут 10–12 дней. В сушильном шкафу они высыхают за 2–4 часа. Сначала сушат при температуре 45–50 ˚С, а досушивают при 60 ˚С.

Высушенные ягоды охлаждают и тут же укупоривают в герметичные упаковки.

Из сушеной малины можно зимой варить обычное варенье. Кроме того, сушеная малина – прекрасное потогонное средство, употребляемое при простуде.

836. Персики сушеные

Для сушки пригодны сорта с более или менее легко отделяющейся косточкой.

Персики сушат так же, как абрикосы.

Крупные плоды рекомендуется сначала нарезать, но не на половинки, а на четвертинки или даже на 6–8 продольных долек.

837. Рябина обыкновенная сушеная

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, дать стечь воде и разложить на ситах слоем 2 см.

Начинать сушить при температуре 40–45 °С, досушивать при 60 °С.

Ягоды высыхают за 2–3 часа. При сжимании в кулаке высушенные ягоды не должны выделять сок.

Рябина обыкновенная сушеная в порошке.

Ягоды рябины хорошо высушить и измельчить в порошок.

Хранить порошок в герметичной таре.

Рябиновый порошок подмешивают в кисели, печенье, кондитерские изделия для придания кислого вкуса и остроты.

838. Рябина черноплодная сушеная

Хорошо вызревшие ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть и разложить на ситах слоем в 2–3 см.

Начинать сушку при температуре 40–45 °С, а заканчивать при 60 °С.

Высушенные ягоды при сжимании в кулаке не должны выделять сок. Хранить в герметичной таре.

Высушенные ягоды теряют излишнюю терпкость, сохраняя лечебные свойства.

839. Слива сушеная

Сушить можно сливу любых сортов, но лучше всего – венгерку. Для сушки берут здоровые, зрелые или даже перезрелые (с морщинистой кожицей) плоды. Перебранные и отсортированные плоды порциями опускают в кипящую воду на 1–2 минуты, затем охлаждают в холодной воде. Бланширование

ускоряет процесс сушки и разрушает ферменты. При этом растворяется восковой налет с поверхности плодов. Чтобы ускорить этот процесс, в кипящую воду полезно добавить питьевую соду (10–15 г на 1 л воды). В этом случае время бланширования сокращают до 5-20 секунд. Плоды сортов сливы с нежной кожицей бланшируют в горячей воде при температуре 90–95 °С, а с плотной и толстой кожицей – в растворе соды. Охлажденные плоды раскладывают на ситах в один слой и сушат первые 3–4 часа при 40–45 °С. Когда слива подсохнет, а кожица сморщится, сушку прерывают и сита выдерживают 4–6 часов при 18–22 °С. Затем в течение 4–5 часов сушат повторно при более высокой температуре– 55–60 °С. Снова прерывают сушку. Досушивают в течение 12–16 часов при 75–80 °С.

Высушенная слива темноокрашенных сортов имеет черный с синеватым оттенком цвет, а светлоокрашенных сортов – бурый с коричневым оттенком. Правильно высушенные плоды блестящие, равномерно сморщенные, косточка хорошо отделяется от мякоти.

Солнечная сушка в условиях средней полосы не дает хороших результатов.

Из сушеной сливы зимой делают компоты и начинки для пирогов. Кроме того, это отличное лакомство.

Из 1 кг свежих слив получается 200 г сушеных слив с косточкой и 180 г – без косточек.

840. Сливовые лепешки

В Закавказье сливу (алычу) заготавливают в виде лепешек-лавашей. Отобранные и промытые плоды тушат, удаляют косточки и кожицу, протирают через сито, затем разливают приготовленную массу на противни (толщиной не более 5 мм) и сушат на солнце. Свежая алыча вводится в блюдо за 10–15 минут до готовности, а лаваш из алычи – в процессе его изготовления.

Из такого лаваша готовят начинки для пирогов, используют его как приправу к мясным блюдам и т. д.

841. Черная смородина сушеная

Ягоды перебрать, вымыть, отсушить, разложить в один слой на ситах. Сушить в сушилке или в приоткрытой духовке при 50–60 °С в течение 2–4 часов. Ягоды надо время от времени ворошить, что бы они не пересохли. Сушка считается законченной, если сдавленные в кулаке ягоды не слипаются.

Сушка на солнце не рекомендуется, так как при этом разрушаются витамины.

842. Терн сушеный

Плоды терна сушить в теплой печке с поднятой заслонкой или в приоткрытой духовке при 40 ˚С в течение 10–12 часов.

843. Черешня сушеная

Для приготовления сухофруктов наиболее пригодны плоды неокрашенных сортов с плотной мякотью и отделяющейся косточкой. Плоды бланшируют 2–8 минут в горячей воде при температуре 90–95 ˚С, после чего сразу же охлаждают в холодной воде и раскладывают в один слой на ситах. Начинают сушить при температуре 60–65 ˚С, а когда плоды подвялятся, температуру повышают до 80–85 ˚С.

844. Черемуха сушеная

Ягоды перебрать, удалить помятые и незрелые, отделить плодоножки, рассыпать тонким слоем (1–2 см) на противнях и высушить в приоткрытой духовке при температуре 40–50 ˚С.

Можно сушить черемуху и на жарком солнце. Высушенные ягоды в сухом помещении могут храниться до 5 лет.

845. Черника сушеная

Ягоды, предназначенные для сушки, собирают в теплую и солнечную погоду. Сразу после сбора ягоды перебирают, удаляя поврежденные и раздавленные, а также различные примеси – листочки, плодоножки и др. Перебранные ягоды споласкивают в дуршлаге под струей воды, а затем обсушивают на ситах. Подготовленные ягоды раскладывают для сушки.

Чернику можно сушить на солнце и в различных сушилках. Искусственную сушку ведут сначала при температуре 40–45 ˚С, а когда ягоды подвялятся, досушивают при 60–70 ˚С. Во время сушки подносы с ягодами периодически потряхивают, чтобы перемешать ягоды, что способствует равномерной сушке ягод. Высушенные ягоды хранят в герметичной таре.

846. Шиповник сушеный

Тщательно обтереть плоды шерстяной тряпкой, чтобы удалить волоски.

Сушить целые плоды или половинки, очищенные от семян и волосков. Сначала плоды надо выдержать при температуре 100 °С: целые – 10 минут, половинки —6–7 минут. После этого досушить при 70–80 °С. Общая продолжительность сушки – около 2 часов.

Высушенные плоды перетереть в руках, чтобы очистить их от чашелистиков.

847. Шиповник, сушенный по-польски

Зрелые плоды шиповника протереть шерстяной тканью, чтобы удалить наружные волоски, затем разрезать на половинки, очистить от семян и внутренних волосков, промыть, обсушить. Подготовленные плоды разложить в один слой на противне и поставить в чуть приоткрытую духовку, нагретую до 90 °С. Через каждые 10–20 минут снижать температуру в духовке на 10–20 °С. Довести ее до 50 °С и досушить шиповник при этой температуре. Весь процесс сушки занимает 3–4 часа.

Высушенные плоды должны иметь такой же цвет, как свежие; в плодах коричневого и черного цветов витамин С отсутствует.

Лепестки цветков шиповника сушеные У полностью распустившихся цветков шиповника оборвать лепестки, разложить их на чистых листах бумаги и сушить в помещении на легком сквозняке, но не на солнце. Хранить в стеклянных банках с плотно закрывающимися крышками в темном сухом месте. Используются как ароматизатор.

848. Сушка яблок кружочками

Для сушки годятся яблоки различных сортов. Лучше сушить яблоки, которые быстро не темнеют после очистки (например, Антоновка). Часто для этой цели используют падалицу. Яблоки тщательно моют подкисленной уксусом водой, чтобы смыть загрязнения и остатки ядохимикатов, применяемых для борьбы с садовыми вредителями. Затем очищают несъедобные части, в том числе и кожицу. Яблоки ранних сортов сушат с кожицей. Сердцевину лучше вынимать специально изготовленной из жести трубкой или заостренной ложечкой. Подготовленные яблоки режут поперек кружочками толщиной 4–7 мм. Чтобы нарезанные

яблоки не темнели при сушке из-за действия окислительных ферментов, их сразу же погружают в холодную подсоленную (10–15 г соли на 1 л воды) или подкисленную (2–5 г лимонной винно-каменной кислоты на 1 л воды) воду.

Для частичного разрушения ферментов и ускорения процесса сушки можно бланшировать нарезанные яблоки в течение нескольких минут в кипящей воде, а потом сразу же остудить в холодной. Вместо бланширования можно нарезанные яблоки выдержать в течение 10 минут на сите или дуршлаге в парах кипящей воды, а затем остудить в холодной воде. Подготовленные таким образом яблоки быстрее сохнут.

Нарезанные яблоки раскладывают на ситах или подносах в один слой. Начинают сушить при температуре от 70–75 до 80–85 °С. Когда испарится примерно 2/3 воды, температуру снижают до 50–55 °С. Весь процесс сушки длится 6-10 часов. Правильно высушенные яблоки имеют желтовато-коричневый цвет, при сжатии не ломаются и не выделяют сок, содержат примерно 20 % влаги. Высушенные яблоки, чтобы они не пересохли, сложить в большие банки, завязать сложенной вдвое марлей и держать в сухом месте. Употреблять на компоты и кремы.

849. Яблочная стружка сушеная

Яблоки настрогать на крупной овощной терке. Толщина стружки должна быть не менее 2–3 мм. Чтобы стружка не потемнела, сразу положить ее в подкисленную или подсоленную воду. Когда вся стружка подготовлена, вынуть ее из воды, обсушить и разложить на частом решете или бумаге слоем 5–7 мм, то есть примерно 4–5 кг на 1 м^2. Сушить, как указано в предыдущем рецепте.

850. Сушка яблок на солнце

Для сушки на солнце обычно используют яблоки летних сортов. В это время солнце дает еще достаточно тепла. Нарезанные яблоки нанизывают на нитку или на палочки и вешают на солнечном месте под крышей. Можно сушить также на частых ситах, прикрытых марлей. Ежедневно яблоки переворачивают. Процесс сушки на солнце длится от 3 до 6 дней. Сушье, приготовленное из яблок, высушенных на солнце, темнее, чем при искусственной сушке.

851. Чурчхела по-грузински

На 1 кг чурчхелы: *2 стакана виноградного сока, 1/3 стакана пшеничной муки.*

В небольшом количестве холодного виноградного сока тщательно развести пшеничную муку. Полученную болтушку вылить в кипящий виноградный сок и тщательно размешать. Кипятить 15–20 минут и отставить. Ядра грецких орехов разрезать на несколько частей и нанизать на нитки длиной 30–40 см. Готовые нитки несколько раз погрузить в остывший, но еще достаточно теплый виноградный сок, а затем подвесить для загустения и подсыхания. Затем снова погрузить в сок и снова подвесить. Так проделывать до тех пор, пока чурчхела не достигнет толщины 1,5–2 см.

Сушить в сухом помещении на сквозняке в течение недели. Готовую чурчхелу хранить завернутой в льняную ткань.

Сушка овощей

Овощи сушат тщательнее, чем плоды, так как они содержат меньше сахаров и кислот. Правильно высушенная морковь сохраняет цвет и запах свежей. Фасоль, сушенная в стручках, имеет белую или зеленую окраску, пересушенная– светло-коричневый цвет. Кочанная капуста приобретает после сушки темно-зеленую окраску с желтым оттенком, а цветная капуста – кремовый цвет. Зелень в результате сушки становится темно-зеленой и легко крошится.

Все сушеные продукты перед использованием тщательно промывают от пыли, которая накопилась на них во время сушки и хранения. После этого сушеные продукты вымачивают в холодной воде – это облегчает их последующее кулинарное использование. Овощи лучше размягчаются, если вымачивать их в охлажденной кипяченой воде. Мелко нарезанные овощи перед использованием вымачивают 3–4 часа; зеленый горошек, спаржевую и обычную фасоль —24.

Для приготовления различных блюд сушеных продуктов берут в 4–5 раз больше, чем свежих.

Используя сушеные овощи, нужно иметь в виду, что во время сушки они теряют почти все витамины и в этом отношении их никак нельзя сравнивать со свежими.

852. Горошек зеленый сушеный (способ 1)

Вылущенные и перебранные зерна горошка положить в кипящую воду и варить до размягчения. Если добавить в воду питьевую соду из расчета 50 г соды на 10 кг зеленого горошка, то сваренный в такой воде горошек при сушке не будет твердеть. Проваренный горошек охладить в холодной воде и сушить сначала при температуре 80 ˚С, затем при 65 ˚С. Продолжительность сушки – от 2 до 4 часов.

Перед употреблением сушеный горошек замочить для набухания в холодной воде на 3–4 часа, а затем варить в несоленой воде 30–60 минут.

853. Горошек зеленый сушеный (способ 2)

Вылущенный свеже собранный зеленый горошек на сыпать в металлическую корзинку (сетку) и бланшировать 1–2 минуты в

кипящей воде. Охладить, промыть в холодной воде и снова опустить на 1–2 минуты в кипящую воду. Дать стечь воде, рассыпать горошек тонким слоем в темном месте на полотно или бумагу для провяливания и подсыхания.

Провяленный горошек сушить 12–14 часов в духовке при температуре 60–70 °С, затем вынуть и охладить. После этого прикатать горошек доской или положить под гнет, чтобы устранить пустоты в горошинах и придать им плотность. Через 8-10 часов досушить горошек. Хранить в теплом, защищенном от света месте.

Правильно высушенный зеленый горошек имеет матовую бархатистую поверхность темно-зеленого цвета. Если горошек светлый – он не доварен, нужно увеличить время бланшировки. Если в середине горошины темная точка, он, наоборот, переварен.

854. Гювеч (набор овощей для рагу)

1 кг свежих баклажанов, 1 кг красных мясистых помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 400 г моркови, 300 г стручковой фасоли, 300 г свежего зеленого горошка, 1 стручок жгучего красного перца.

Овощи тщательно промыть, отсушить, нарезать дольками. Сушить в сухом, хорошо проветриваемом помещении (помидоры можно подсушить в духовке). Сушеные овощи хранить в стеклянных банках, закрытых крышкой. Количество сушеных овощей можно уменьшать или увеличивать в зависимости от вкуса хозяйки.

Гювеч используют при приготовлении овощного рагу. Овощи тушат до готовности с маслом и мясным бульоном, добавляя по вкусу соль.

855. Белокочанная капуста сушеная

Капусту нашинковать полосками шириной около 1 см, бланшировать 1,5 минуты, дать стечь воде, после чего разложить на ситах тонким слоем. Сушить при 60 °С. Во время сушки капусту периодически перемешивать. Высушенная капуста должна иметь темно-зеленый цвет с желтым оттенком посредине.

856. Савойская капуста сушеная

Савойскую капусту сушить так же, как белокочанную *(см. выше)*.

857. Цветная капуста сушеная

Для сушки можно использовать мелкие неплотные головки. Их тщательно вымыть и разделить на отдельные соцветия. Крупные соцветия разрезать пополам. Затем цветки коротко обрезать, а цветоножки мелко измельчить (их сушат вместе с цветками). Подготовленную капусту бланшировать в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) и охладить в холодной воде. Дать стечь воде, капусту разложить на ситах. Сушить при температуре 45–50 °С, не выше.

858. Брюссельская капуста сушеная

Обрезать от стебля головки, снять с них верхние кроющие листья, вырезать кочерыжки, вымыть капусту (мелкие головки сушить целиком, крупные разрезать пополам).

Подготовленную капусту бланшировать 1–3 минуты в кипящей воде, охладить в холодной воде и обсушить. Затем разложить на ситах и сушить при температуре 60 °С.

859. Кольраби сушеная

Наряду с пастеризацией, сушка – единственный способ сохранения кольраби.

Стеблеплоды кольраби тщательно вымыть, очистить от кожицы и затем разрезать на тонкие полоски. Бланшировать 2–4 минуты, охладить в холодной воде и обсушить. Разложить на ситах и сушить при температуре 60–75 °С.

Сушеная кольраби – прекрасная добавка к овощным супам. Хранить в плотно закрытых банках в темном месте.

860. Крапива сушеная

Срезать верхушки молодых побегов крапивы (до образования цветочных стеблей), удалить поврежденные и высохшие листья, промыть в холодной воде, встряхнуть, отсушить на полотенце. Связать в пучки и высушить в хорошо проветриваемом

помещении.

Крапива считается высушенной, когда центральные жилки листа ломаются с хрустом. Сухую крапиву перетереть в порошок, использовать для супов, соусов, оладий, омлетов.

861. Лук сушеный

Для сушки отобрать твердые, здоровые луковицы, очистить, вымыть и нарезать тонкими кружками. Лук в процессе сушки выделяет острый, неприятный, долго не исчезающий запах. Поэтому сушить лук лучше вне жилых помещений.

Чтобы ускорить процесс сушки, лук опустить на 1–2 минуты в кипящую воду. Подготовленный лук рыхло разложить на ситах и сушить при температуре 70 °С, досушивать – при 40 °С. Сушеный лук в этом случае будет иметь приятный белый цвет.

862. Морковь сушеная тертая

Морковь тщательно вымыть, на 5 минут опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и очистить. Нашинковать на крупной овощной терке и разложить тонким слоем на противне, покрытом белой бумагой. Подвялить при температуре 60 °С. Для этого поместить противень над газовой плитой на металлических треножниках высотой 20–30 см. Когда стружка подвялится, сушку продолжить в духовке при 67–68 °С.

Сушеную морковь хранить в сухом темном месте или в герметичной упаковке.

863. Морковь сушеная нарезанная

Лучшей для сушки считается оранжево-красная морковь.

Обрезать верхнюю, зеленую, часть моркови, затем морковь вымыть, очистить, снова вымыть. Опустить на 5-10 минут в кипящую воду, затем охладить в холодной, отсушить. Нарезать морковь кружочками или лапшой и сушить при 65–75 °С. Хорошо высушенная морковь не крошится, имеет оранжевый цвет и сладковатый вкус.

864. Перец сушеный

Для сушки берут хорошо вызревшие перцы красного цвета. Их сначала раскладывают в теплом помещении для подвяливания на несколько дней. Затем плоды вяжут за плодоножки так, чтобы они не касались друг друга, и вывешивают на хорошо проветриваемом, солнечном и защищенном от осадков месте. Масса вязанки не должна превышать 2 кг. Если погода не благоприятствует солнечной сушке, то перец досушивают в сушилке. Перец, предназначенный для помола, досушивают в духовке.

Таким образом сушат и сладкий, и острый перец.

865. Перец, сушенный кусочками

Хорошо вызревшие плоды сладкого перца очистить от семян, нарезать кусочками размером 3 × 4 см и опустить на 3–4 минуты в кипящую воду. Сушить на солнце до готовности. Сушеный перец хранить в завязанных полиэтиленовых пакетиках или закрытых банках.

Перед употреблением перец бросают в кипящую воду. Используют его для заправки первых и вторых блюд, салатов и т. д.

866. Перец горький сушеный

Стручки красного жгучего перца обдать струей холодной воды (не тереть руками!) и протереть полотенцем. Разложить на чистой бумаге на несколько дней для подвяливания.

Затем подвязать перцы к веревочке за плодоножки, чтобы они не касались друг друга, и вывесить «гирлянды» в хорошо проветриваемом солнечном месте.

867. Помидоры сушеные

Сушка помидоров мало распространена, между тем сушеные помидоры – очень вкусный и питательный продукт, тем более что высушить помидоры несложно.

Берут зрелые плоды средней величины с мясистой мякотью. Их тщательно моют и разрезают пополам поперек плодов. Разрезанной частью вверх укладывают на досках или сетках, застеленных соломой. Подвяливают на солнце, затем сушат сначала при температуре 60 °С, а досушивают – при 80 °С.

Плотно укладывают в герметичную тару.

868. Сушеные ломтики помидоров

Вымытые и отсушенные помидоры нарезать ровными кружочками толщиной около 5 мм и уложить на фольгу на противне.

Сушить 2 часа при температуре 70 °С, а затем еще 9 часов при 50 °С.

Остывшие хрупкие ломтики хранить в плотно закрытой посуде. При желании их можно измельчить в миксере. Полученный порошок применяется в лечебных целях.

869. Свекла сушеная (способ 1)

Хорошо вызревшие корнеплоды моют, чистят, нарезают узкими полосками, раскладывают в один слой и выставляют на солнце, чтобы они подвялились и перестали выделять сок. Затем свеклу укладывают тонким слоем на сита и сушат при 70–80 °С. Во время сушки свеклу периодически ворошат. Досушивать лучше на солнце. Высушенную свеклу охлаждают и плотно укладывают в герметичную тару.

870. Свекла сушеная (способ 2)

Вызревшие корнеплоды темно-красного цвета тщательно моют и варят около 20 минут от момента закипания воды. После этого нарезают узкими полосками и сушат на ситах тонким слоем при температуре 70–80 °С. Хранят в герметичной таре.

871. Фасоль стручковая сушеная

Сушить надо молодые, легко ломающиеся стручки фасоли, когда семена еще водянистые.

Стручки нарезать наискось кусочками длиной 2–3 см. Бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, дать остыть, отсушить и разложить тонким слоем на сите. Сушить в приоткрытой духовке при 60–70 °С. Не допускать пересыхания: пересушенные стручки имеют темно-коричневый цвет. Сушеную стручковую фасоль используют для приготовления овощных супов, запеканок

и др.

872. Хрен сушеный

Можно приготовить так называемый сухой хрен: корни очистить, нарезать кружочками толщиной 2–3 мм или порубить и высушить в печи или духовке при температуре 25–40 °С, а затем запечатать в герметичные пакеты или поместить в плотно закрывающиеся банки.

Перед употреблением сухой хрен замочить в теплой кипяченой воде, в массу добавить соль, сахар, уксус и настаивать 15–20 минут.

Запасать хрен лучше всего глубокой осенью, когда растение находится в состоянии покоя, а корневища превращаются в кладовую, полную целебных веществ.

873. Сушеный хрен по-белорусски

Корни хрена, лучше всего двухлетнего, тщательно вымыть щеткой, соскоблить ножом кожицу, нарезать тонкими полосками или натереть на крупной терке и высушить в приоткрытой духовке на слабом огне. Высушенный хрен из мельчить в порошок (истолочь в деревянной ступке или смолоть в кофемолке). Хранить в темных, плотно закрывающихся банках.

Порошок хрена используют для заправки соусов, для приготовления приправы (порошок заливают небольшим количеством холодной кипяченой воды, добавляют уксус, соль и сахар по вкусу) и др.

874. Чеснок сушеный

Чеснок разобрать на дольки, очистить, нашинковать, рассыпать тонким слоем на пергаментной бумаге и сушить на воздухе при температуре 25–40 °С.

Высушенный чеснок можно растереть с солью и перцем: получится «огненная соль» – жгучая и аппетитная. Солонку с чесночной солью можно ставить на стол рядом с обычной солью.

Хранить в небольших, плотно закрывающихся стеклянных банках (не более 250 мл, а лучше – еще меньше). Специи из чеснока не рекомендуется нагревать длительное время. В супы и вторые блюда их закладывают сразу же, как только огонь

выключен, но пища еще находится в кастрюле. После этого блюдо должно постоять еще 3–4 минуты, чтобы чеснок «настоялся».

Сушка зелени

Пряная сушеная зелень: вершки и корешки

Ценную для здоровья зелень можно подавать к столу круглый год. Особенно удобна сушеная зелень: она занимает мало места, ее удобно хранить.

Можно готовить как отдельные сушеные продукты, так и их смеси – в высушенном состоянии они сохраняют цвет и аромат.

Пряные корнеплоды (петрушка, сельдерей), заготавливаемые впрок, вначале надо тщательно промыть холодной водой, затем очистить от поверхностного слоя, пропитанного запахом земли, нарезать соломкой (вдоль, а не поперек, только мелкие корни нарезают поперек). Чем тоньше и мельче нарезаны корни, тем быстрее и лучше они сушатся.

Подготовленные к сушке коренья раскладывают на картон, бумагу или фанеру и даже нанизывают на нитку (как грибы), развешивая на сквозняке, – не на солнце. За 5–6 погожих дней на открытом воздухе, в тени, или за 8-10 дней в комнате при температуре 20 °С они высыхают. Сушат коренья также на противнях в духовке.

Молодые листья петрушки, сельдерея, укропа сушат на солнце, а также над плитой и в духовке. Затем измельчают в ступке и сохраняют в виде зеленой пудры (можно и не измельчать).

Можно сушить отваренные корни петрушки и сельдерея – они хорошо сохраняют вкус и внешний вид. Вареные овощи нашинковать, рассыпать тонким слоем на полотне или фанере и подсушить на воздухе, периодически перемешивая. Подсушенные овощи положить на листы слоем в 1–2 см и сушить в духовке или печи при температуре 60 °С в течение 5–6 часов. В процессе сушки несколько раз перемешать. Вначале сушки дверцы в течение 15 минут должны быть приоткрыты. Важно не пересушивать пряную траву, поскольку она теряет аромат и цвет, становится желтоватой.

Высушенные корни, стебли, листья помещают в стеклянные банки с плотно завинчивающейся крышкой. В таком состоянии они могут храниться до 3 лет, не теряя полезных свойств. При этом стекло банок должно быть темным, а сами банки с пряностями нужно хранить в темном шкафу, ибо от света пряности разрушаются так же, как от доступа воздуха и влаги.

Если пряная трава высушена по всем правилам и хранится в

герметически закрытой, предварительно хорошо просушенной стеклянной посуде, то уже после 3 недель хранения у нее развивается сильный аромат, она, что называется, настаивается. Поэтому доставать траву из банки следует быстро, а крышку закрывать плотно, иначе весь аромат скоро пропадет. При аккуратном хранении сушеная зелень способна сохранять свои свойства не сколько лет.

Смеси сухих пряностей также хранят в молотом виде в стеклянной посуде. Необходимо, чтобы помол всех частей смеси был одинаковым, а также чтобы все компоненты смеси были хорошо высушены.

Пользоваться полиэтиленовыми пакетами для хранения сушеной зелени не рекомендуется.

875. Базилик сушеный

Собирают базилик в период его цветения, причем иногда до 3 раз в течение лета. Чтобы получить тройной урожай, надо при первом сборе оставить на нижней части стебля листья, тогда растение сможет снова дать побеги. Цветет базилик с июня до конца августа.

Базилик сушат очень осторожно: зелень раскладывают тонким слоем в тени и на таких местах, где обеспечена циркуляция воздуха.

Температура при сушке не должна превышать 35 °С. Если зелень запарится или будет долго сохнуть на свету, листья утратят свои характерную светло-зеленую окраску и качество.

Сушеные листья базилика в хорошо закрытых сосудах сохраняют естественную окраску в течение года.

876. Кориандр (кинза) сушеный

Сушат как обычно. Сушеную зелень чаще называют кинзой, а семена – кориандром. Семена при добавлении в пищевые продукты следует измельчать.

877. Порошок из крапивы

Листья и стебли крапивы высушить в хорошо проветриваемом помещении, измельчить, просеять и использовать для приготовления супов, соусов, омлетов, каш, оладий и других

блюд.

Порошок хорошо сохраняется в течение 2 лет, не теряя своих пищевых и биологических свойств.

878. Лук душистый сушеный

Благодаря высокому содержанию сухих веществ душистый лук можно подвергать сушке: молодые листья нарезают на кусочки длиной 1 см и сушат в тени в хорошо проветриваемом помещении или под навесом. Хранят в плотно закрытой посуде из темного стекла и используют весь год вместо свежего. Душистый лук можно также солить.

879. Сушеные лук-порей и репчатый лук

Для сушки лучше использовать лук-порей раннеспелый с длинной «ножкой» и репчатый лук острых сортов. Отсортированный лук очистить, срезать донца и верхние части (листья – у порея, шейку – у репчатого лука), оставшиеся части нарезать колечками, разделяя образующиеся круглые срезы. Насыпать тонким слоем на сито или противень и сушить сначала на воздухе, затем в духовке с приоткрытой дверцей при температуре 55–65 °С. Лук периодически помешивать.

Хорошо высушенный продукт должен иметь желтоватый оттенок. Выход сушеного лука в среднем 14–20 % от исходной массы. Хранить сушеный лук в воздухопроницаемой закрытой таре – картонных коробках, мешочках из двойного слоя холста и т. п.

Из сухого лука в смеси с сухими листьями и корнеплодами петрушки, сельдерея, укропа и другими пряностями можно приготовить приправы к супам и соусам.

880. Любисток сушеный

Молодые листья и побеги любистока сушить как обычно. Это национальная пряность украинской кухни. Пряная сила любистока настолько сильна, что закладывать в блюда его надо в весьма малых количествах.

881. Майоран сушеный

Для сушки майоран заготавливают во время полного цветения растений. Их срезают у основания, обрывают желтые и поврежденные листья, связывают в пучки и сушат в тени. Высушенные растения измельчают. Листья растирают в порошок.

Сушеный майоран используют для заправки супов (он улучшает усвоение пищи), а также для составления смесей. Можно также получить два урожая майорана. Тогда убирать и сушить майоран можно уже в начале лета, еще до того, как растение зацветет. При этом срезают растение примерно в 6 см от поверхности земли, затем оно снова дает побеги, и к осени бывает готов второй богатый урожай. Тогда уже майоран вырывают из почвы, связывают снопиками и медленно высушивают в тени, чтобы не улетучился его аромат. С засохших растений обрывают листочки и остатки цветов, а стебли выбрасывают, иначе они испортят специи.

882. Мелисса сушеная

Заготавливать мелиссу на зиму рекомендуется до начала цветения, когда в листьях больше ароматной эссенции. Их осторожно сушат в тени при хорошей циркуляции воздуха.

883. Пастернак (коренья) сушеный

Хорошо вызревшие коренья вымыть, обрезать головки, все корешки и отростки, соскоблить кожицу и опять вымыть. Подготовленные коренья нарезать ломтиками или соломкой толщиной не более 5 мм. Опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать стечь воде и разложить для сушки тонким (не более 1 см) слоем на противни. Сушить сначала 2 часа при температуре 50 °С, а затем при 70 °С. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

884. Петрушка (листья) сушеная

Молодые, интенсивно-зеленые листья (в период до цветения) тщательно вымыть и, удалив черешки, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40–45 °С в течение 2–3

часов или под навесом в течение дня. Высушенную петрушку уложить в стеклянные банки или плотные бумажные пакеты и туго завязать. Хранить в темном месте.

885. Петрушка (коренья) сушеная

Хорошо вызревшие коренья вымыть, обрезать головки, все корешки и отростки, соскоблить кожицу и опять вымыть, после чего нарезать их ломтиками или соломкой толщиной не более 5 мм. Опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать воде стечь и разложить для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни. Сушить сначала 2 часа при температуре 50 °С, а затем при 70 °С. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

886. Сельдерей (листья) сушеный

Молодые, интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40–45 °С в течение 2–3 часов или под навесом в течение дня.

Высушенный сельдерей уложить в стеклянные банки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

887. Сельдерей (коренья) сушеный

Хорошо вызревшие корнеплоды вымыть, обрезать головки, все корешки и отростки, соскоблить кожицу и опять вымыть. Подготовленные корнеплоды нарезать на ломтики или соломку толщиной не более 5 мм. Опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать стечь воде и разложить для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни.

Сушить сначала 2 часа при температуре 50 °С, а затем при 70 °С. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

888. Порошок из сныти

Высушенные листья и молодые стебли измельчить в порошок. Можно смешать с порошком подорожника (1:1) или красного перца (2:1).

Использовать для заправки первых и вторых блюд.

889. Укроп сушеный для приправ

Свежий молодой укроп рассортировать, вымыть, дать стечь воде и подвесить для просушки. Далее сушить, как листья шпината.

890. Укроп сушеный для консервирования

Подготовить укроп с недозрелыми семенами: удалить пожелтевшие и поврежденные листья и грубые части стеблей, тщательно вымыть. Связать укроп в небольшие пучки и подвесить для сушки. Высохший укроп завернуть в бумагу и подвесить в темном сухом месте.

891. Листья хрена сушеные

Листья хрена тщательно промыть несколько раз, отсушить на полотенце, разложить на чистой белой бумаге в тени или развесить, как белье, на веревке в кухне. Хранить в бумажном пакете в сухом месте.

Листья хрена применяют обычно при засолке огурцов, томатов и других овощей.

Чтобы раствор в огурцах не был мутным, не плесневел, надо насыпать в него столовую ложку измельченных листьев хрена.

Томат не заплесневеет, если его посыпать сверху сухими листьями хрена.

Кроме того, листья хрена можно использовать при тушении мяса или добавлять в борщ вместе с другими специями.

892. Шпинат сушеный

Молодые, интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге.

Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40–45 °С в течение 2–3 часов или под навесом в течение дня. Высушенный шпинат уложить в стеклянные банки и плотно завязать.

Хранить в темном месте.

893. Щавель сушеный

Молодые листья, собранные весной, высушить в печи. Хранить в герметично закрытой стеклянной банке.

894. Эстрагон сушеный

Эстрагон для сушки срезают понемногу каждый месяц, при новолунии.

Сушить зелень эстрагона следует быстро, причем температура воздуха не должна превышать 35 °С, иначе исчезнет аромат, а само растение побуреет.

При сушке листья отделяют от стеблей и сушат, а затем, чтобы сохранить аромат, растирают в порошок, который хранят в герметически закрытых банках.

Сухие заправочные смеси

895. Сушеные коренья для бульона (вариант 1)

В начале осени, когда коренья свежи, взять морковь, порей, коренья петрушки и сельдерея, вымыть их, вычистить хорошо ножом, вытереть досуха, нарезать самыми тонкими ломтиками, рассыпать на бумагу, высушить в кухне на печке или на полках. Каждый вид кореньев сушить отдельно, потому что у них разные сроки сушки. Высушить таким же образом самый молоденький вылущенный горох. Потом смешать всё вместе в равных частях. Хранить в стеклянных банках с плотными крышками в сухом темном месте.

896. Сушеные коренья для бульона (вариант 2)

5,5 кг моркови, 200 г петрушки (кореньев), 100 г пастернака (кореньев), 100 г сельдерея (кореньев), 150 г лука-порея. Сушить

отдельно морковь, петрушку, пастернак, сельдерей и лук-порей. Смешать и хранить в закрытой посуде в сухом темном месте.

897. Смесь сушеных кореньев и зелени

Сушеные листья укропа, петрушки и сельдерея смешать в равных частях. К смеси сушеных кореньев *(см. предыдущий рецепт)* добавить смесь сушеной зелени (10 % от всей массы).

898. Сушеные смеси для овощных и мясных супов

В национальной кухне многих западноевропейских стран для заправки супов широко используют смеси сухих пряных трав. Эти смеси, которые составляют из порошка высушенных и измельченных растений, носят название «букет гарни».

Составы смесей:

•25 г майорана, 5 г мяты, 20 г розмарина, 15 г шалфея, 15 г чабера, 20 г тимьяна;

•7 г сельдерея, 15 г майорана, 28 г петрушки, 15 г чабера, 7 г базилика, 28 г тимьяна;

• петрушка, базилик, майоран, сельдерей, тимьян или чабер – по 15 г, сушеная корочка лимона – 10 г.

Готовой смесью заполняют марлевые мешочки размером 5 г 5 см и хранят в плотно закрытых банках в темном месте. Мешочек со смесью опускают в суп (в расчете на 4 порции) за 10–15 минут до конца варки.

Можно положить 1 чайную ложку смеси за 2–3 минуты до готовности и после выключения огня дать настояться 3–4 минуты.

899. Сушеная смесь для рыбных блюд

1 столовая ложка сушеной петрушки, 1 столовая ложка сушеного сельдерея, 1 чайная ложка сушеного чабера, 1 чайная ложка сушеного базилика, 1/2 чайной ложки семян фенхеля, 2 лавровых листа, 1 горошина душистого перца. Сушеные растения измельчить, просеять и смешать. Готовую смесь хранить в плотно закрытых банках в темном месте. В блюда смесь добавлять по вкусу.

900. Заправка суповая из крапивы и мелиссы

100 г сушеной крапивы, 50 г сушеной мелиссы.

Крапиву и мелиссу размолоть, перемешать и использовать для заправки готовых супов.

901. Суповая заправка из тмина и сныти

100 г толченого тмина, 100 г порошка сушеных листьев сныти.

Перемешать тмин со снытью, ссыпать в стеклянные банки, плотно закрыть. Хранить в темном, сухом, прохладном месте. Заправлять супы за 10 минут до готовности.

902. Порошок тмина с укропом

Семена тмина высушить на воздухе, размолоть в кофейной мельнице или измельчить в ступке.

Смешать с размолотой высушенной зеленью укропа в равных частях и использовать для заправки мясных и овощных супов.

903. Сухая заправка «Пикантная»

2 столовые ложки семян укропа, 2 столовые ложки молотого черного перца, 10–15 лавровых листов, 2 столовые ложки семян кориандра, 10 веточек сушеной петрушки.

Каждый из компонентов хорошо подсушить и перемолоть в кофемолке. Соединить всё вместе и тщательно перемешать.

Разложить в стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками.

Использовать для заправки щей, борщей, рассольников, для приготовления тушенных мяса и рыбы.

Часть X. Замораживание фруктов, ягод, овощей и зелени: самый современный метод консервирования

Замораживание – лучший способ консервирования плодов и овощей, так как сохраняются их пищевая ценность и вкусовые свойства.

В домашних условиях для замораживания плодов и овощей и последующего их хранения используют бытовые холодильники и морозильники. В замораживающем отделении минимальную температуру можно устанавливать на уровне (-25)-(-27)˚С. В морозильнике, в отделении хранения, может поддерживаться температура до -18 ˚С. В морозильной камере бытового холодильника постоянной можно сделать температуру от -12 до -25 ˚С (в зависимости от марки холодильника). При таких температурах достигается довольно быстрое и равномерное замораживание и обеспечивается хранение замороженных продуктов в течение нескольких месяцев.

Качество замороженных продуктов зависит от качества исходного сырья. Значение имеет также время сбора плодов и овощей. Высшее качество готового продукта гарантируется, если плоды и овощи замораживают не позже чем через два часа после уборки. Замороженные плоды и ягоды, как правило, используются в свежем виде, поэтому собирают их в стадии потребительской зрелости.

Подготовка плодов к замораживанию не отличается от подготовки их к другим видам консервирования: сначала сортируют, отбрасывают непригодные, затем очищают, удаляя несъедобные части – кожицу, косточки, плодоножки, семенные гнезда. Нежные ягоды (малину, землянику) лучше очищать после размораживания. Все плоды тщательно моют или ополаскивают проточной водой, а затем обсушивают на ситах.

Замораживать плоды и овощи можно россыпью, в виде пюре или сока. Подготовленное сырье, замораживаемое россыпью, раскладывают в один слой на сите или подносе и ставят для замораживания в морозильное отделение. Замороженные продукты пересыпают в полиэтиленовые мешочки, завязывают и в таком виде хранят.

Из-за ограниченных размеров бытовых холодильников и морозильников замороженные плоды и овощи хранят

преимущественно в брикетах и полиэтиленовых мешочках. Для получения брикетов используют различные, желательно прямоугольные, формы, низкие жестяные консервные банки со снятой крышкой, формочки для льда со снятыми перегородками, полимерные коробочки и баночки из-под молочных продуктов, коробки или стаканчики из парафинированного картона и др. Все формочки должны быть небольшими, чтобы продукты в них быстро промерзали. Чтобы вынуть из металлических формочек замороженные брикеты, их кладут в полиэтиленовый пакет и держат несколько секунд под струей холодной воды. После этого замороженный брикет немедленно вынимают, заворачивают в целлофан или полиэтиленовую пленку и сразу же кладут на хранение.

При замораживании в стеклянных банках нельзя забывать, что при замерзании продукт увеличивается в объеме, поэтому заполнять банки можно не более чем на 90 %, иначе они лопнут.

Все замороженные продукты тщательно упаковывают и укупоривают, чтобы не допустить их контакта с воздухом. Плохо укупоренные продукты непрерывно выделяют пары влаги, которая конденсируется на стенках морозильника, образуя снеговую шубу. А это значит, что холодильник нужно чаще отключать для оттаивания, что создает сложности с сохранением качества замороженных продуктов: важно не допустить их размораживания. Зимой достаточно вынести продукты на холод. При температуре выше 0 °С решить проблему сложнее. Чтобы не допустить размораживания, сразу после отключения холодильника все замороженные продукты вынимают и предохраняют от потерь холода какими-либо подручными способами. Самый простой выход – завернуть продукты в толстое одеяло, можно воспользоваться и автохолодильником.

Очень важно знать, как *правильно размораживать* плоды и овощи. Правила размораживания в целом одинаковы для всей замороженной продукции – и промышленного, и домашнего приготовления.

Во время размораживания продуктов нельзя допускать доступа к ним воздуха и вытекания сока. Проще всего продукт, подлежащий размораживанию, поместить в герметичную упаковку и опустить в холодную воду. Продолжительность размораживания при этом способе не превышает 30–45 минут.

Гораздо быстрее с этим справляются обладатели микроволновых печей. Продукты, размороженные в микроволновых печах, не теряют ни сока, ни витаминов, сохраняют и цвет, и вкус.

Если продукты в упаковке размораживать с помощью

вентилятора, весь процесс займет около часа. При комнатной температуре продукты разморозятся за 2–3 часа, однако при этом в плодах и овощах значительно увеличиваются потери витамина С, а рост микрофлоры происходит почти в 40 раз быстрее, чем при температуре 4 ˚С. Ягоды при таком способе размораживания теряют много сока.

Лучше всего размораживать продукты при температуре 4 ˚С, это займет 5–8 часов. В домашних условиях это легко осуществить, если замороженные продукты положить на самую нижнюю полку холодильника.

Плоды и ягоды можно разморозить, залив их холодным сахарным сиропом. Кипячение или подогревание приводит к потере сока и ухудшению качества продукции. Деформированные плоды и ягоды употребляют в пищу в тот же день.

Замораживание плодов и ягод

Традиционные рецепты – без сахара

904. Замороженный арбуз

Арбуз вымыть, нарезать, сложить в полиэтиленовые пакеты и быстро заморозить. Хранить при температуре -18 °С и относительной влажности не менее 90 %.

905. Замороженные брусника, голубика, клюква

Все эти ягоды можно замораживать россыпью на тарелках, а затем, уже в замороженном виде, раскладывать для хранения в полиэтиленовые пакеты, плотно завязывая их, или в картонные прямоугольные коробки. Можно также свежие промытые и отсортированные ягоды плотно уложить в коробочки и заморозить без сахара или пересыпать им. Замораживать следует только крупные ягоды, а мелкие использовать в свежем виде или готовить из них пюре, компоты, кисели и т. д.

Таким образом можно замораживать все без исключения плоды и ягоды, а так же любые свеже приготовленные фруктовые пюре, соки, пасты и т. д. Все они будут хорошо сохраняться в течение нескольких месяцев, а после размораживания при употреблении в пищу отличаются хорошим вкусом и ароматом свежих фруктов.

По желанию можно значительно разнообразить ассортимент замороженных плодово-ягодных продуктов. Так, можно замораживать клубнику и малину с кислым молоком. К кислому молоку добавляют сахар или сироп, клубничный или малиновый сок, все перемешивают до полного растворения сахара, а затем заливают этой смесью ягоды в коробках или полиэтиленовых пакетах и замораживают.

Замороженную бруснику перед употреблением залить небольшим количеством холодной кипяченой воды. Брусника быстро впитывает влагу, ягоды становятся как свежие. При этом не рекомендуется никакая тепловая обработка. Добавление сахара тоже не рекомендуется, но при желании можно добавить мед.

906. Вишня замороженная

Отобрать спелую, но крепкую вишню, вымыть, отсушить, удалить плодоножки и косточки. Насыпать ягоды в полиэтиленовые пакеты, запаять и положить в морозильную камеру. Размороженную вишню использовать в качестве десерта, для украшения тортов и пирожных, начинок для пирогов и вареников.

907. Ежевика замороженная

Для замораживания взять крупные, зрелые, чистые ягоды, удалить плодоножки. Заморозить россыпью в картонном поддоне с бортами высотой 2–2,5 см. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые пакеты, запаять их и убрать в морозильную камеру.

908. Жимолость замороженная

Крупные зрелые ягоды осторожно вымыть в холодной проточной воде и отсушить на полотенце. Заморозить россыпью в картонном поддоне с бортиками высотой 2–2,5 см. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые пакеты, запаять и убрать на хранение в морозильную камеру.

909. Клубника замороженная

Цельные и сухие ягоды крупных и средних размеров можно замораживать без упаковки, разложив их в один слой на тарелке и выдержав в морозильнике до полного промораживания. После этого замороженные твердые ягоды уложить плотным слоем в картонные коробки или плоские жестяные банки, хорошо укупорить, чтобы не вымораживалась влага, и убрать в морозильную камеру на хранение.

Мягкие и влажные ягоды перед замораживанием расфасовать в формочки или картонные коробки, выстланные целлофаном или полиэтиленом, и в таком виде поставить в морозильную камеру для замораживания и хранения. Перед употреблением ягоды выложить на тарелку и держать при комнатной температуре до полного оттаивания.

910. Крыжовник замороженный

Для замораживания берут хорошо вызревшие ягоды средней величины. Чаще всего используют сорта с окрашенными ягодами.

Обрезать у ягод плодоножки и сухие чашелистики, вымыть и обсушить. Подготовленные ягоды ссыпать в тару для замораживания, осторожно встряхнуть и поставить в морозильную камеру на 1–2 дня. Замороженные ягоды укупорить и поместить в морозильную камеру.

Ягоды можно замораживать на сделанном из картона противне, насыпая слоем в 2–3 см.

Замороженные ягоды ссыпать в полиэтиленовые мешочки и завязать.

911. Малина замороженная

Зрелые ягоды рассортировать, разложить в формочки или коробочки и заморозить.

Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые мешочки, герметизировать и поместить в камеру морозильника.

Перед замораживанием надо проверить, нет ли в ягодах личинок малинного жука. Если они есть, следует выдержать малину 10–15 минут в холодном 1,5–2 %-ном растворе поваренной соли. Когда личинки всплывут, их легко будет удалить.

912. Облепиха замороженная

Ягоды перебрать, пересыпать в полиэтиленовые мешочки, выпустить из них воздух, герметизировать и поместить в камеру морозильника.

Замороженная облепиха – прекрасное сырье для различных видов переработки.

Для заморозки используют сорта с сухим отрывом плодов. Замораживать можно как ягоды россыпью, так и ветки с ягодами.

913. Слива, замороженная россыпью

Лучшей для замораживания считается слива Венгерка поздних сортов созревания.

Хорошо созревшую сливу уложить на поднос и заморозить.

Замороженную сливу переложить в полиэтиленовые мешочки и сразу поместить в морозильную камеру на хранение.

914. Черная смородина, замороженная россыпью

Отобрать крупные и неповрежденные ягоды, вымыть и обсушить, положить в формочки или на подносы и заморозить.

Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые пакеты из тонкой пищевой пленки, герметизировать и убрать на хранение в морозильник.

915. Красная смородина замороженная

Замораживание красной смородины не получило большого распространения. Однако при замораживании россыпью ягоды красноплодных сортов сохраняют нормальную окраску и приятный вкус.

Способы замораживания – те же, что и для черной смородины.

916. Черника замороженная

Отобрать крупные зрелые ягоды, вымыть и обсушить. Заморозить россыпью на картонном поддоне с бортиками высотой 2–2,5 см.

Замороженные ягоды ссыпать в полиэтиленовые мешочки, герметизировать и положить на хранение в холодильник.

917. Яблоки замороженные

Для замораживания лучше всего брать кисло-сладкие яблоки.

Яблоки тщательно вымыть, очистить, удалить сердцевину. Нарезать кружочками или дольками толщиной 3–4 мм и, чтобы они не потемнели, сразу же опустить в холодную воду, но не более чем на 20 минут. В этой воде растворить лимонную кислоту (5 г на 1 л воды) или соль (10–15 г на 1 л воды).

Подготовленные яблоки разложить на картонном подносе и поставить в морозильное отделение. Когда яблоки частично подмерзнут, поднос вынуть, а дольки яблок быстро отделить одну от другой. Затем поставить поднос в морозильник для

окончательного замораживания. Готовые яблоки ссыпать в полиэтиленовые мешочки и завязать.

Замороженные десерты с сахаром

918. Абрикосы, замороженные с сахаром

1 кг абрикосов, 150–200 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты. Для длительного замораживания берут плоды наилучшего качества.

Вымытые абрикосы опустить на 30 секунд в кипящую воду и затем сразу же охладить в холодной воде. Снять кожицу, разрезать на половинки, косточки удалить. Смочить абрикосы небольшим количеством воды, в которой растворена лимонная кислота.

Подготовленные таким образом абрикосы смешать с сахаром, уложить в формочки и заморозить.

919. Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе

Сироп: *0,6 л воды, 400 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.* Отдельно подготовить плоды *(см. рецепт)* и сахарный сироп. Плоды уложить в формочки, залить холодным сиропом и заморозить.

920. Вишня, замороженная в сахарном сиропе

Заливка: *на 1 л воды – 1,5 кг сахара.*

Вишню без косточек уложить в формочки, залить холодным сахарным сиропом и заморозить.

921. Замороженная дыня

При замораживании на качество продукции значительно влияют скорость процесса, сорт и степень зрелости дыни. Лучше использовать сетчатые зрелые, с большим количеством мякоти плоды. Мучнистые сорта и невызревшие плоды непригодны для замораживания.

Лучший способ – быстрое замораживание дыни в 50 %– ном сахарном сиропе. Это не вызывает изменения консистенции мякоти, но она несколько теряет вкус.

Продукт при замораживании немного светлеет.

Дыни моют, нарезают кусочками, помещают в банки, заливают сиропом и ставят в морозильную камеру. Практически все бахчевые при быстром замораживании сохраняют свои пищевые и диетические качества.

922. Клубника, замороженная с сахаром

1 кг клубники, 150–300 г сахара.

Отобрать плотные зрелые ягоды с хорошо окрашенной мякотью, удалить плодоножки, промыть ягоды под краном с душевой насадкой и обсушить. Подготовленные ягоды тщательно перемешать с сахаром и сразу же переложить в формочки, полиэтиленовые мешочки и заморозить.

923. Клубника, замороженная в сахарном сиропе

Заливка: *на 1 л воды – 0,4–1,2 кг сахара.* Подготовленные ягоды выложить в тару. Ягоды и подготовленный сироп охладить в нижнем отделении холодильника. Затем ягоды залить холодным сиропом и заморозить.

924. Клубника, замороженная в натуральном соке

1 кг клубники, 250–300 г сахара.

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и поставить в нижнее отделение холодильника до отделения сока. Затем ягоды переложить в формочки, залить выделившимся соком.

925. Крыжовник, замороженный с сахаром

Подготовленные ягоды *(см. рецепт 910)* смешать с сахаром в соотношении 3:1. Ягоды с сахаром сразу же уложить в тару и заморозить.

926. Крыжовник, замороженный в сиропе

Подготовленные ягоды *(см. рецепт 910)* уложить в формочки и залить 50 %-ным сахарным сиропом. Замороженный продукт

слегка оттаять, брикеты вынуть, упаковать и перенести в морозильную камеру.

927. Малина, замороженная с сахаром

1 кг малины, 200 г сахара.

Подготовленные ягоды смешивают с сахаром, быстро укладывают в полиэтиленовые мешочки или другую тару и замораживают.

928. Слива, замороженная в сиропе

Сироп: *на 0,6 л воды – 440 г сахара, 3/4 чайной ложки свежеотжатого лимонного сока.*

Хорошо вызревшие плоды сливы разрезать на половинки или даже на четыре части, косточки удалить. Подготовленную сливу залить сахарным сиропом и выдержать в холодильнике при температуре 0 °С в течение 2 суток. Затем плоды в сиропе заморозить.

Можно замораживать сливы и целиком. В этом случае плоды перед замораживанием наколоть заостренной палочкой.

929. Черная смородина, замороженная с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 150–200 г сахара.

Отобрать крупные неповрежденные ягоды, вымыть, обсушить, перемешать с сахаром и уложить в формочки для замораживания. Замороженные брикеты обернуть пленкой, сложить и хранить в морозильнике.

930. Черная смородина, замороженная в сиропе

Сироп: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

При этом способе замораживания в наибольшей мере сохраняются все свойства черной смородины.

Крупные здоровые ягоды вымыть, обсушить и уложить в бумажные или полимерные стаканчики или формочки для замораживания. Ягоды залить холодным сахарным сиропом, чтобы они были полностью погружены в него. После замораживания формочки слегка отогреть, брикеты вынуть,

упаковать и положить на хранение в морозильник.

931. Черешня, замороженная в сахарном сиропе

Черешня, замороженная россыпью, при размораживании темнеет и теряет товарный вид. Поэтому ее лучше всего замораживать в сахарном сиропе.

Приготовить сахарный сироп: в 0,7 л воды растворить 300 г сахара и 3/4 чайной ложки лимонной кислоты или 3–4 столовые ложки лимонного сока. Довести до кипения и охладить.

Зрелые перебранные и промытые ягоды уложить в тару, залить холодным сиропом и заморозить.

932. Черешня, замороженная с сахаром

Зрелые здоровые ягоды вымыть, удалить косточки, мякоть раздавить деревянным пестиком. На 1 кг массы взять 300 г сахара, 3/4 чайной ложки лимонной кислоты, тщательно перемешать, выложить в тару и заморозить.

933. Черника, замороженная с сахаром

Подготовленные ягоды *(см. рецепт 916)* смешать с сахаром в соотношении 3: 1. Ягоды осторожно перемешать, чтобы не повредить, переложить в тару, заморозить, затем укупорить и убрать на хранение в морозильник.

934. Яблоки, замороженные с сахаром

1 кг яблок, 250 г сахара.

Подготовленные и нарезанные яблоки смешать с сахаром, положить в формочки и заморозить. Замороженные яблоки слегка оттаять, отделить от формочек, упаковать и положить на хранение в морозильник.

Замороженное плодово-ягодное пюре

935. Замороженное пюре из абрикосов

1 кг пюре, 250 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.

Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и лимонную кислоту, охладить, разлить в формочки и заморозить.

936. Вишневое пюре, замороженное с сахаром

1 кг вишневого пюре, 200 г сахара.

Вишню без косточек размять и разварить под крышкой до размягчения, затем протереть через дуршлаг или сито. В горячем пюре растворить сахар, переложить пюре в формочки, охладить в холодильном отделении, после чего заморозить в холодильнике.

937. Клубничное пюре, замороженное с сахаром

1 кг клубничного пюре, 250–300 г сахара.

Приготовить клубничное пюре, слегка проварить и смешать с сахаром. Разлить в формочки, охладить и заморозить.

938. Пюре сливовое замороженное

Из зрелой сливы приготовить пюре *(см. рецепт 474)*. В еще горячее пюре добавить 200–300 г сахара и тщательно перемешать.

Охлажденное пюре разлить в формочки и заморозить.

939. Пюре из черной смородины замороженное

Из зрелых и здоровых ягод приготовить пюре. Пюре уварить на сильном огне в течение 15 минут, добавить сахар (400 г на 1 кг массы) и растворить.

Охлажденное пюре разложить в стаканчики или формочки и заморозить.

940. Яблочное пюре замороженное

1 кг яблочного пюре, 300 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Приготовить яблочное пюре. В горячем пюре растворить сахар. Чтобы масса не побурела, прибавить лимонную кислоту. Когда масса остынет, переложить ее в формочки и заморозить.

Замороженные соки

941. Клубничный сок, замороженный с сахаром

1 кг клубники, 1,25 кг сахара, 4–6 г лимонной кислоты. Смешать равное количество ягод и сахара. Приготовить клубничный сироп.

Сироп подогреть, добавить остальной сахар и лимонную кислоту, варить несколько минут, охладить, а потом заморозить.

942. Сок малиновый с мякотью замороженный

1 кг малины, 200 г сахара.

Ягоды размять пестиком, протереть через сито и тщательно перемешать с сахаром до полного его растворения. Готовую массу переложить в формочки или стаканчики и заморозить.

После замораживания герметично упаковать и перенести в камеру хранения морозильника.

943. Сок малиновый замороженный

1 л малинового сока, 200 г сахара, 0,1 л воды.

Выделить сок из малины, добавить еще 0,1 л воды, растворить в соке сахар. Сок налить в небольшие полиэтиленовые мешочки, выпустить воздух, герметизировать и заморозить. Поместить в камеру хранения морозильника.

944. Сок сливовый с мякотью замороженный

Зрелые плоды сливы вымыть, косточки удалить. Плоды тщательно измельчить деревянным пестиком или на мясорубке, затем протереть через сито.

На 1 кг массы добавить 4–5 г лимонной кислоты или 2–3 столовые ложки лимонного сока и 250–300 г сахара. Тщательно перемешать, переложить в формочки и заморозить.

Замораживание овощей

Овощи для замораживания берут обычно в начальной стадии зрелости, поскольку впоследствии их подвергают кулинарной обработке. Все овощи перед замораживанием тщательно моют или ополаскивают проточной водой, а затем обсушивают на ситах.

Чтобы сохранить окраску овощей, их бланшируют, то есть окунают в горячую воду (80-100 °С), а затем быстро окунают в холодную воду.

Овощи, замороженные в свежем виде, *не размораживают,* а сразу подвергают тепловой обработке. Помидоры перед употреблением опускают на несколько секунд в кипящую воду, снимают кожицу и, пока они полностью не разморозились, разрезают на дольки.

Используют замороженные овощи почти так же, как и свежие. Преимущество их в том, что они уже подготовлены к кулинарной обработке. Продолжительность варки замороженных овощей в 2–3 раза меньше, чем свежих.

945. Горошек зеленый замороженный

Высушенный из стручков молодой сладкий горошек засыпать в кипящую воду на 1,5 минуты, охладить в холодной воде, обсушить, насыпать в полиэтиленовые пакеты или картонные коробки и заморозить.

Замороженный горошек перед употреблением требует тепловой обработки: бросить его в кипящую воду и варить 6–8 минут. Использовать для приготовления салатов, первых блюд и в качестве гарнира.

946. Салат из свежих огурцов

Взять плотные, здоровые, зеленые огурцы диаметром 3–4 см (мягкие, желтые, с большими семенами, вялые или горьковатые для замораживания не годятся).

Огурцы вымыть, отсушить, очистить, нарезать пластинками или соломкой, сразу уложить в коробки или пакеты, которые герметически укупорить так, чтобы в них не осталось воздуха, и сразу заморозить.

947. Сладкий перец замороженный

Крепкие перцы тщательно вымыть, срезать «крышку», чайной ложкой очистить от семян, промыть, отсушить. Плотно уложить их один в другой, заполнить перцами полиэтиленовые пакеты, запаять, убрать в морозильную камеру. Перед употреблением перцы разморозить, а затем их можно фаршировать или жарить.

948. Помидоры (томаты) замороженные

В домашний условиях помидоры замораживают редко, это хлопотно и невыгодно. Но если их все-таки замораживать, надо делать это быстро, иначе они потеряют консистенцию и вкус.

Мясистые помидоры нарезать кружочками толщиной около 5 мм, дать стечь соку, свободно разложить в морозильной камере и, когда они уже затвердеют, разложить в пакеты.

Удобнее замораживать томатное пюре, приготовленное из томатного сока, уваренного на половину или на четверть от первоначального объема. Пюре можно замораживать в порционных бумажных стаканчиках по 100 или 200 г, чтобы, разморозив, использовать за один раз.

Так же можно долго сохранять томатную пасту промышленного производства.

949. Фасоль стручковая замороженная

Молодые стручки фасоли обрезать с обоих концов, нарезать кусочками длиной 1,5–2 см, отварить до готовности. Отсушить. После полного остывания уложить в пакетики или коробки и поставить в морозильную камеру.

950. Хрен (катран) замороженный

Хрен тщательно вымыть с помощью щетки, ножом соскоблить кожицу.

Очищенный хрен нарезать на кусочки нужного размера, уложить в полиэтиленовые пакеты, выпустить из них воздух, завязать и убрать в морозильную камеру.

951. Суповой набор овощной

1 кг моркови, 1 кг цветной капусты, 1 кг лука-порея, 1 кг сельдерея (корня с зеленью), 1 кг зеленого горошка.

Все овощи вымыть, отсушить. Очищенную морковь нарезать брусочками или кубиками, цветную капусту разделить на некрупные соцветия, лук-порей и черешки сельдерея нарезать кусочками длиной 1,5–2 см, корень сельдерея – кубиками. Все овощи по отдельности пробланшировать, отсушить на полотенце или холщовой салфетке, затем смешать и расфасовать в полиэтиленовые пакеты. Пакеты герметично укупорить (запаять) и хранить в морозильной камере.

Овощи использовать для приготовления супов или вторых блюд, это отличный гарнир.

Замораживание зелени

952. Зелень замороженная

500 г зелени укропа, 300 г зелени петрушки, 200 г зелени сельдерея.

Свежую зелень вымыть, рассортировать, подсушить, измельчить. Смесь уложить в полиэтиленовые пакеты, герметично укупорить и заморозить.

953. Лук зеленый замороженный

Свежий зеленый лук перебрать, отрезать корешки, очистить белые основания от пожелтевших покровных чешуй, затем тщательно вымыть, нарезать на кусочки длиной 0,5–1 см и опустить на 30 секунд в кипящую воду. После бланширования измельченный лук уложить в формочки и поместить в морозильную камеру для замораживания.

954. Лук-порей замороженный

Растения лука-порея после очистки промыть в холодной воде и обсушить на полотенце. Зелень и ножки нарезать кусочками длиной 2–3 см и уложить в полиэтиленовые пакеты, пригодные для хранения продуктов. Пакеты заклеить или плотно завязать и поместить в морозильную камеру холодильника.

Порей замораживают при -18 °С. Хранят замороженный продукт при температуре от -18 до -5 °С. Замороженный порей используют для приготовления супов, салатов, винегретов и пасты.

955. Укроп замороженный

Укроп можно замораживать уже в начале лета, когда зелень особенно нежна. Такой укроп можно использовать в августе-сентябре. Осенний же укроп (в сентябре-октябре) идет на зимние заготовки.

Укроп тщательно промыть в нескольких водах и бланшировать в небольшом количестве кипящей воды в течение 1

минуты. Затем дать стечь воде, переложить в формочки для замораживания и выдержать при комнатной температуре 1,5–2 часа.

Замораживать укроп можно или мелкими пучками – по 4–5 веточек, связанных вместе, или в виде брикета. В последнем случае растения укропа плотно уложить в формы и заморозить, затем вынуть брикеты из форм, упаковать в целлофан и убрать на хранение в морозильную камеру. При замораживании укропа в пучках связанные пучки раскладывают отдельно один от другого на мелкой тарелке (лучше бумажной) и убирают в морозилку. Когда пучки немного подмерзнут, их перекладывают в формы, слегка уплотняя рукой. При этом укроп не смерзается в общую массу, такие брикеты получаются более рыхлыми, чем из несвязанных растений, и из них нетрудно доставать нужную порцию зелени.

Из таких брикетов, замороженных в общей массе, укроп можно соскабливать ножом в нужном количестве. При этом аромат и вкус укропа не становятся хуже.

956. Шпинат замороженный

Шпинат убирают до появления цветочных стрелок, тогда листья у него сочные и мясистые. Вся процедура замораживания шпината точно такая же, как для щавеля. Но, в отличие от щавеля, шпинат не содержит кислоту, поэтому при бланшировании его цвет сохраняется лучше. Шпинат надо замораживать отдельно от щавеля, хотя зеленые щи можно готовить зимой из шпината вместе со щавелем, взяв их в равном количестве. Добавление щавеля в шпинат привносит в суп приятную кислинку. Если щавеля нет, в зеленые щи из шпината можно добавить немного (по вкусу) лимонной кислоты.

957. Щавель замороженный

Для замораживания лучше брать культурный щавель, так как его листья крупнее и нежнее. Но можно замораживать и дикорастущий.

Щавель тщательно промыть несколько раз в большом количестве воды, чтобы удалить землю и песок. Затем крупные листья разрезать поперек на куски длиной 3–4 см, чтобы в супе не оказалось длинных и жестких листовых жилок. Мелкие листочки резать не обязательно. Подготовленный щавель бланшировать в

небольшом количестве кипящей воды в течение 1–1,5 минут (вода должна полностью покрывать щавель). Как только цвет листьев изменится с ярко-зеленого на темно-оливковый, быстро вынуть его шумовкой из горячей воды и переложить в дуршлаг, установленный над пустой кастрюлей, и дать стечь воде. Эту воду, собравшуюся в кастрюле, можно использовать для приготовления зеленых щей. Когда вода с бланшированных листьев стечет, их сразу переложить в банки или формочки для замораживания, но не ставить в холодильник, а выдержать для остывания в течение 1–2 часов и лишь после этого убрать в морозильную камеру. Для приготовления зеленых щей надо сначала сварить свежие овощи, а затем в кастрюлю с уже готовыми овощами опустить брикетик замороженного щавеля. Как только щавель разойдется и щи закипят, их можно подавать к столу.

Замороженный щавель без потери качества хранится в морозильной камере до 6 месяцев.

958. Белые коренья замороженные

Коренья петрушки и сельдерея замораживают осенью. Сначала их надо тщательно очистить, вырезать пораженные участки, отрезать верхушки и тоненькие, не пригодные в пищу корешки. Затем разрезать подготовленные коренья на маленькие кусочки длиной не более 1 см и бланшировать в небольшом количестве кипящей воды в течение 25–30 секунд, охладить и заморозить сначала россыпью, чтобы они не смерзлись друг с другом. Замороженные коренья высыпать в плотно закрывающуюся жестяную банку и убрать на хранение в морозильную камеру. Можно хранить коренья не в банках, а в плотно завязанных полиэтиленовых пакетах.

При употреблении коренья, не размораживая, опускают в кастрюлю за 5-10 минут до конца приготовления пищи.

959. Свежая зелень к Новому году

В течение 30–45 дней зелень можно сохранить в полиэтиленовых пакетах в холодильнике, не замораживая. Свежую зелень сортируют, моют, охлаждают в холодильнике и сразу же укладывают в полиэтиленовые пакеты. Пакеты завязывают и кладут в холодильник на хранение. Дольше всего зелень в такой упаковке хранится при температуре 0–1 °С.

Зелень сельдерея и петрушки, заготовленную осенью, можно сохранить в холодильнике до декабря-января. Для этого подготовленную свежую зелень кладут по 200–100 г в пакеты из тонкой полиэтиленовой пленки и завязывают. В пакетах предварительно делают по 4–6 крупных отверстий размером с пятикопеечную монету.

Таким же образом можно хранить мелко нарезанную зелень, то есть подготовленную к употреблению.

960. Свежие белые коренья

Петрушку и сельдерей (коренья) можно сохранить в течение 4 месяцев. Уложите их в ящик, пересыпьте сухим песком и поставьте в темное прохладное место.

Часть XI. Какая ж кухня без грибов?!

Грибная «прелюдия»

Грибы не всем полезны

Несмотря на то что грибы вносят разнообразие в наше меню, повышая вкусовые качества других блюд, питательная ценность их невелика: они плохо усваиваются из-за большого количества клетчатки, содержащей хитин, который и сам не переваривается, и затрудняет ферментам доступ к пищевым веществам, заключенным в хитиновую оболочку. Усваивается только половина имеющихся в грибах азотистых компонентов.

Высокое содержание экстрактивных и ароматических веществ в грибах усиливает выделение пищеварительных соков, возбуждая секреторную функцию желудочных желез, грибные отвары вызывают большой сокогонный эффект. Вот почему блюда из грибов в лечебном питании не используются.

Людям, страдающим острыми и хроническими желудочно-кишечными заболеваниями, в том числе поджелудочной железы, язвенной болезнью, гастритами, болезнями почек, печени (холецистит, гепатит, почечная недостаточность), нарушениями обмена веществ, грибы противопоказаны, им их есть нельзя.

Не рекомендуется употреблять грибной бульон людям, страдающим гипертонической болезнью, из-за большого количества в нем экстрактивных веществ.

Но грибные бульоны (без грибов) врачи разрешают при ахилии (отсутствии соляной кислоты в желудочном соке), если нет воспалительных явлений в желудке. Можно есть грибы и грибные супы больным сахарным диабетом. Кушанья из грибов (вареные и жареные) следует употреблять только в свежем виде. Простояв около 1–2 суток, они становятся невкусными и даже вредными для здоровья. Грибы – пища для здоровых людей. Но следует запомнить, что избыточное количество съеденных грибов и у здоровых может нарушить деятельность желудка и кишечника. А если грибы были старыми или плохо обработанными, то, даже не являясь ядовитыми, они нередко вызывают отравления.

Азбука обработки грибов

Свежие грибы – продукт скоропортящийся. Совершенно не переносят даже очень недолгого хранения грибы, собранные в дождливое время. Поэтому сразу же по возвращении из леса

необходимо немедленно приступать к их обработке. Прежде всего грибы перебирают, очищают от мусора, земли, песка и сортируют.

Отбраковывают и выбрасывают червивые, перезревшие, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые.

Части мякоти, поврежденные грызунами, зверями, насекомыми, слизняками и размякшие, вырезают ножом, а кожицу, если она легко отделяется, снимают.

Грибы, подготовленные к засолке или маринованию (но не к сушке), тщательно промывают и перекладывают в решето или дуршлаг, чтобы стекла вода. Только после этого начинают переработку.

У белых грибов, подберезовиков, подосиновиков ножки очищают от земли, тонко срезают с них кожицу, отделяют шляпки. Затем эти грибы промывают и ошпаривают кипятком.

У маслят кожицу со шляпок удаляют. Она легко снимается, если 1–2 минуты подержать маслята в кипящей воде, потом отбросить на решето или дуршлаг и промыть холодной водой.

Со шляпок шампиньонов после очистки ножек от земли снимают тонкую пленку, кладут грибы в холодную воду, в которую добавлено немного лимонной кислоты, чтобы избежать потемнения мякоти. Спустя некоторое время шампиньоны перекладывают в эмалированную посуду, заливают горячей водой также с лимонной кислотой и кипятят 20 минут.

С сыроежек легко снять кожицу, если предварительно обдать их кипятком.

Свежие грузди, сыроежки, лисички, волнушки содержат горький сок. Поэтому их, очистив и промыв, несколько часов вымачивают и холодной воде или 15–20 минут – в подсоленной или подкисленной уксусом, что позволит избавиться от горечи, а одновременно от различных букашек и червяков. После вымачивания грибы желательно обварить кипятком, а лучше подвергнуть недлительному кипячению.

Только после такой тщательной предварительной обработки, необходимой для предохранения от возможных отравлений, грибы годятся для приготовления пи щи. Переросшие, старые грибы и даже молодые, собранные задолго до использования, становятся дряблыми, мягкими, начинают издавать неприятный запах. Понятно, что такие грибы для употребления в пищу не годятся, так как они могут быть причиной заболеваний.

Собранные и подготовленные свежие грибы хранят не более одних суток на льду, в подвалах или морозильниках. Если же требуется более длительное хранение грибов, то их еще раз промывают холодной водой, помещают в решето или дуршлаг и, обдав кипятком, укладывают рядами в стеклянную или

эмалированную посуду, посыпают солью и держат на льду. При этом грибы не портятся 6–8 суток.

В домашних условиях при солении, маринновании, квашении, консервировании грибов и приготовлении из них экстракта нужно неукоснительно соблюдать такое правило: не закупоривать их герметически. Иначе не исключены случаи отравления, и даже со смертельным исходом.

Если же грибы хранятся все-таки в герметически закрытой таре (банки, закатанные железными крышками, и т. п.), то их следует перед употреблением обязательно подвергать тепловой обработке.

Грибы и кулинарные тонкости

В грибные блюда не кладут острых приправ, чтобы не заглушать приятного грибного вкуса. По этой же причине их не следует сильно солить. Грибные блюда хорошо заправлять овощами, добавлять в них репчатый лук, укроп, петрушку, яблоки. Некоторые виды грибов используются для улучшения вкусовых качеств отдельных сортов сыра.

По поводу грибных блюд в народе бытует поговорка: «Вари грибную похлебку, пеки пироги с грибами, но умеючи, а то так угостишь, что гостеньки не отплюются».

Каждый вид грибов обладает своими кулинарными достоинствами. Например, прекрасным блюдом является суп с сушеными белыми грибами.

А вот подберезовики и подосиновики для приготовления супов не очень хороши, так как дают темные отвары. Их жарят, тушат, солят и маринуют.

Сморчки и строчки (у сморчков шляпки отрезают от ножек) перед приготовлением замачивают на час в холодной воде, тщательно промывают, 2–3 раза меняя воду, затем парят в подсоленной воде 10–15 минут и промывают в горячей воде. Отвар в пищу не употребляют (он содержит яд). После этого грибы можно варить или жарить.

Грузди и рыжики используют в основном для засолки. Сыроежки жарят и солят.

Опята жарят. Мелкие шляпки этих грибов очень вкусны в соленом и маринованном виде. Они хороши и в сушеном виде. Сушеные осенние опята – отличная начинка для пирогов.

Лисички никогда не бывают червивыми. Их жарят, солят и маринуют. Грибы, содержащие млечный сок, – волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгруздки, валуи и другие – перед приготовлением отваривают или вымачивают, чтобы извлечь

горькие, раздражающие желудок вещества. После отваривания их надо промыть холодной водой. Перед тушением грибы обжаривают. Заправлять грибы лучше подсолнечным маслом. На нем жарят все трубчатые грибы, а также сыроежки, лисички, шампиньоны, им заправляют соленые грузди и волнушки.

Маслом заливают стеклянные банки с маринованными маслятами и опятами, чтобы тонкий его слой предохранял от плесени.

Грибы, заготовленные впрок, вносят разнообразие в наше меню в зимние месяцы, обогащают его белками, витаминами, аминокислотами, минеральными и другими полезными для организма веществами, повышают аппетит, усиливают пищеварение.

Чтобы маринад был светлым и прозрачным, надо во время варки снимать пену. Специи в маринад кладут только тогда, когда он окончательно очищен от пены. В маринад добавляют также немного корицы, гвоздики, бадьяна. Чтобы маринад из подберезовиков и подосиновиков не почернел, перед варкой их обдают кипятком, держат в этой воде 10 минут, промывают, а потом уже варят обычным способом.

Лисички и валуи перед маринованием проваривают в подсоленной воде 25 минут, откидывают на решето и промывают. Затем кладут в кастрюлю, заливают необходимым количеством воды с уксусом, добавляют соль и отваривают вторично.

Варить грибы в маринаде надо 10–15 минут. Грибы считаются готовыми, когда они начинают опускаться на дно, а рассол становится прозрачным.

Маринованные грибы надо хранить в прохладном месте. В случае появления плесени все грибы следует откинуть на дуршлаг и промыть кипятком, после чего сделать новый маринад, проварить в нем грибы и, сложив в чистые банки, залить растительным маслом и накрыть бумагой.

Солить можно все пригодные в пищу грибы, но чаще всего для этого используют только пластинчатые, так как трубчатые грибы при засолке становятся дряблыми.

При засолке грибов надо помнить об укропе. Его смело можно добавлять, маринуя маслята, засаливая сыроежки, лисички, валуи.

А вот грузди, рыжики, белянки и волнушки лучше солить без душистых трав. Их натуральный аромат приятнее укропного.

Листья и корни хрена, положенные в грибы, не только придают им пряную остроту, но надежно защищают от раскисания.

Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат.

Листья вишни и дуба – аппетитную хрупкость и крепость.

Большинство грибов лучше солить без лука. Он быстро теряет свой аромат, легко закисает.

Крошить лук (можно и зеленый) рекомендуется лишь в соленые рыжики и грузди, а также в маринованные опята и боровики.

Соленые грибы полагается хранить в холодном месте и при этом следить, чтобы не появилась плесень. Время от времени ткань и кружок, которыми они прикрыты, надо промывать в горячей, слегка подсоленной воде.

Хранят соленые грибы при 2-10 °С. При более высокой температуре они закисают, становятся мягкими, даже плесневеют, и употреблять их в пищу нельзя.

У сельских жителей и владельцев садовых участков проблема хранения соленых грибов решается просто – для этого используется погреб.

Горожане же должны солить ровно столько грибов, сколько можно разместить в холодильнике.

На балконе зимой они замерзнут, и их придется выбросить.

Правила предосторожности при обработке грибов

В домашних условиях при заготовке грибов впрок (соление, маринование, квашение и т. п.) нужно неукоснительно выполнять правило – не закрывать грибы герметически. В посуду с грибами обязательно должен быть доступ воздуха, иначе они могут стать причиной тяжелейшего заболевания – ботулизма, которое, по медицинской статистике, в 60 % случаев приводит к смертельному исходу. Установлено, что вызывают заболевание токсины, выделяемые бациллой (палочкой) – *ботулинусом.* Этот микроб развивается и размножается в среде, где полностью отсутствует воздух. Основной источник инфекции – почва. Стало быть, соприкасающиеся с ней, а нередко и погруженные в нее грибы – один из наиболее потенциально опасных носителей спор и палочек ботулизма. Причем возбудитель болезни может находиться в частицах почвы, на поверхности шляпок грибов, снизу, между пластинками, и на ножках, особенно в нижней их части. Поэтому, срезая грибы в лесу, а не вырывая их с корнем, сборщик таким образом как бы осуществляет первую предохранительную меру против возникновения заболевания, так как оставляет на месте нижнюю, наиболее загрязненную почвой часть ножки (и одновременно предохраняет от разрушения мицелий – грибницу).

При обработке грибов следует очень тщательно удалять поч

у, налипшие листья, травинки, различный мусор и т. п. Грибы моют (кроме предназначенных для сушки), несколько раз меняя воду, чтобы как можно лучше очистить их от земли. Несмотря на это, попадание спор и бацилл ботулинуса в заготовляемые впрок грибы не исключено, что особенно нужно помнить любителям хранить этот продукт в герметически закрытой посуде, в банках, закупоренных (закатанных) металлическими крышками или стеклянными с «замками». Никакая домашняя стерилизация не предотвращает выделение ботулинусом яда, так как его споры погибают при температуре не ниже 120–125 °С, достигнуть которой удается только в автоклавах на промышленных пищевых предприятиях, хотя сам токсин разрушается при кипячении.

Между тем в домашних условиях часто, наряду с солением, маринованием, квашением, грибы консервируют жареными, тушенными в собственном соку, а также отваренными в слабоподсоленной или подкисленной (лимонной кислотой, уксусом) воде, после чего банки закатывают. В таких случаях надо хотя бы перед закаткой стерилизовать банки в кипящей подсоленной воде (400 г соли на 1 л воды), так как ее температура кипения выше 100 °С.

Такие консервы непосредственно перед употреблением надо обязательно прокипятить не менее 30 минут, считая с момента закипания. Для этого грибы вместе с бульоном выкладывают из банок в кастрюлю, вливают немного холодной воды (на выкипание) и ставят на огонь. После 25-минутного кипячения (не ранее) грибы и бульон можно пробовать. За это время ботулотоксин, если он есть, уже разрушается. При недостатке соли грибы досаливают, при избытке – добавляют воду. Если надо, бульон подкисляют и кладут в него по желанию специи – лавровый лист, зелень укропа, душистый перец. Прокипятив после этого еще 5 минут, грибы охлаждают и подают на стол. Хранить в холодильнике их можно не более 2 суток. Этот способ обработки консервированных грибов одобрен микробиологами и санитарными врачами. И тем не менее домашняя герметическая укупорка грибов нежелательна. Она может быть допустима для маринованных грибов, и в единственном случае: при кислотности маринада не ниже 1,6 %. В такой среде не происходит развития спор и размножения палочек ботулизма, а следовательно, и образования опасного ботулотоксина. Соленые же грибы надо хранить только в условиях свободного доступа воздуха.

Молодой хозяйке

Банки с маринованными и солеными грибами не закатывайте металлическими крышками – это может

привести к развитию микроба ботулинуса. Вполне достаточно покрыть банку двумя листами бумаги – простой и вощеной, туго завязать и поставить в прохладное место.

Ботулизм приводит к общему отравлению организма, заболевание развивается очень быстро. Уже через несколько часов после употребления пищи, содержащей токсин, наступают слабость, головокружение, потеря остроты зрения. Человек мучается от боли в области желудка, ему становится плохо. Пострадавшего надо срочно отвезти в больницу. А в качестве доврачебной помощи следует предпринять самое энергичное промывание желудка и кишечника 5 %-ным раствором питьевой соды, применить радикальные слабительные препараты и клизмы. Чтобы избежать этого тяжелого заболевания, необходимо придерживаться еще одного правила: не покупать соленые или маринованные грибы на рынке у частных торговцев. В пищу нужно употреблять только грибы собственного приготовления, когда есть полная уверенность, что все они съедобны, тщательно обработаны, засолены или замаринованы с соблюдением профилактических мер против ботулизма, хранились в надлежащих условиях и при систематическом уходе (удалении плесени, переваривании при необходимости маринадов и т. п.).

Соленые грибы

Засаливают в основном пластинчатые грибы (грузди, опята и др.), при солении их можно не разделять по видам. В некоторых местностях солят также шампиньоны и трубчатые грибы (белые, подберезовики, подосиновики, моховики).

Подготавливают пластинчатые грибы так же, как и трубчатые, с той лишь разницей, что у них отрезают ножки, которые часто не засаливают совсем.

Некоторые грибы солят сразу же (белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны); другие (которые в свежем виде выделяют горький сок) после довольно долгого вымачивания в холодной, немного подсоленной воде: грузди и горькушки – 3–5 дней, валуи – 3–4 дня, волнушки – 2–3 дня, подгруздки – 1–2 дня и т. п. Рыжики обычно не вымачивают или заливают подсоленной водой на 2–3 часа. Воду подсаливают, чтобы грибы не закисали. Меняют ее 2–3 раза в сутки. Волнушки, горькушки и другие грибы с обилием горького сока лучше отваривать, а не вымачивать. Солят их со специями и кореньями, рыжики же – без пряностей. Подготовленную для соления грибов посуду (кадушки, бочки, керамические и эмалированные бачки и т. п.) обваривают кипятком или выпаривают, в сельской местности – чаще с ветками можжевельника. Когда горечь в грибах полностью или частично исчезнет, приступают к засолке. Применяют два способа соления грибов: холодный и горячий.

Независимо от способа посола уложенные в тару грибы выдерживают при комнатной температуре (18–20 °С) до появления кисловатого вкуса и характерного аромата, после чего хранят в холодном месте.

Холодная засолка

Перед посолом этим способом груздей, волнушек, сыроежек и многих других грибов на дно посуды кладут пряности – листья черной смородины или лавровый лист, чеснок, укроп, лист хрена, а также, по желанию, душистый перец, гвоздику или др. На пряности помещают грибы ножками вверх слоями толщиной в 5–8 см, каждый из которых пересыпают солью. В домашних условиях берут 3 % соли от массы грибов или на 1 кг: например, для волнушек и сыроежек – 50 г, рыжиков – 40 г и т. д. Добавляют также 2 г лаврового листа и 1 г душистого перца на 10 кг грибов.

Сверху покрывают грибы чистой полотняной тканью, а затем – свободно входящей крышкой (деревянный круг, эмалированная

крышка ручкой вниз и др.), на которую кладут гнет – камень, предварительно чисто вымытый и ошпаренный кипятком или прокипяченный. Камень лучше обернуть чистой марлей. Для гнета нельзя использовать металлические предметы, кирпичи, известняковые и легкоразваливающиеся камни.

Через 2–3 дня излишек появившегося рассола сливают и добавляют новую порцию грибов. Эту операцию повторяют до прекращения оседания грибов и максимального заполнения ими тары. Если через 3–4 дня над грибами не появится рассол, гнет увеличивают. Засоленные грибы хранят в прохладном месте, периодически (не реже одного раза в две недели) промывая деревянный гнет и меняя салфетку. Холодную засолку можно проводить и несколько иначе: на пряности помещают грибы шляпками вверх (а не вниз) слоем толщиной в 8-10 см (а не в 5–8), посыпают его солью, далее опять укладывают пряности, а на них – грибы и соль. Так послойно заполняют всю емкость. После этого туда наливают холодную кипяченую воду, прикрывают посуду входящим в нее деревянным кругом и сверху кладут гнет. Когда грибы несколько осядут, спрессуются, емкость дополняют свежими грибами, плотно закупоривают и ставят в ледник, где каждую неделю ее встряхивают, раскачивают или перекатывают с места на место (например, бочки) для равномерного распределения рассола. Особенно тщательно следят за тем, чтобы тара не имела течи, а грибы не обнажались из рассола и не замерзали на холоде. Как известно, грибы без рассола чернеют, плесневеют, а от замерзания делаются дряблыми, невкусными и быстро портятся.

При засолке холодным способом рыжики могут употребляться в пищу через 10–12 дней, грузди – через 30–40, волнушки, горькушки – не менее чем через 40, валуи – через 50–60 дней.

Горячая засолка

Горячая засолка используется при заготовке впрок многих грибов (груздей, волнушек, сыроежек, рыжиков, валуев и др.), в том числе этим способом нередко солят белые грибы, подберезовики, подосиновики и т. п. У очищенных от сора, вымоченных (при наличии горького млечного сока), промытых грибов обычно отрезают ножки (их засаливают отдельно). Крупные шляпки, если их солят вместе с мелкими, разрезают на 2–3 части. Затем в эмалированную посуду наливают воду (0,5 стакана на 1 кг грибов), всыпают соль и ставят на огонь. Когда вода закипит, в нее опускают грибы и варят их, аккуратно

помешивая, чтобы избежать пригорания.

В процессе кипения с грибов тщательно снимают шумовкой пену, после чего кладут приправы.

На 1 кг подготовленных грибов расходуют: 2 столовые ложки соли, 2–3 лавровых листа, 2–3 черносмородиновых листа, 4–5 листьев вишни, 3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики и 5 г укропа.

Зеленушки отваривают, считая с момента закипания, в течение 5–8 минут, грузди и подгруздки – 5-10 минут, белые грибы, подберезовики, подосиновики – 20–30 минут, волнушки и сыроежки – 10–15 минут, опята – 2530 минут, валуи – 30–35 минут, а рыжики только обдают 2–3 раза кипятком. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно и рассол делается прозрачным. Сваренные грибы аккуратно перекладывают в широкую посуду, чтобы они быстро остыли, а затем вместе с рассолом – в бочонки или банки и закрывают. Рассола должно быть не более 1/5 от массы грибов.

К употреблению грибы бывают готовы через 40–45 дней (валуи – через 50–60 дней).

Горячий способ применяется и в несколько измененном виде. Грибы отваривают в подсоленной воде без специй, откидывают на решето, охлаждают, обливая холодной водой, и дают им обсохнуть.

Затем их солят так же, как и при холодном способе, то есть укладывая в емкость послойно грибы, приправы (укроп, черносмородиновый лист, чеснок, перец и т. п.) и соль. Отваривать перед посолом особенно желательно сыроежки, зеленушки, волнушки и другие грибы, имеющие очень ломкую мякоть, которая после варки становится эластичной, нехрупкой.

Хранение соленых грибов

Хранят соленые грибы в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. Лучше всего, чтобы температура там поддерживалась на уровне 5–6 °С. Ниже 0 °С она опускаться не должна, иначе грибы промерзнут, будут крошиться, утратят вкусовые качества, а при температуре выше 6 °С они закисают и портятся.

При хранении соленых грибов надо регулярно проверять, покрыты ли они рассолом. Грибы всегда должны находиться в рассоле, быть погруженными в него, не всплывать. Если рассол испарится, его станет меньше, чем нужно, то в посуду с грибами доливают остуженную кипяченую воду.

В случае появления плесени кружок и ткань промывают в

горячей, слегка подсоленной воде. Плесень со стенок посуды удаляют чистой тряпкой, смоченной горячей водой. Соленые грибы чаще всего употребляют в пищу в качестве закуски. Из них также готовят начинку для пирогов, холодные блюда, варят грибовницы, супы. Все эти разнообразные кушанья весьма питательны и вкусны. Если соленые грибы промыть в нескольких водах или проварить в чистой воде либо в молоке, пока не исчезнет соленость, они по вкусу становятся похожими на свежие. После такой предварительной подготовки их жарят, используют для супов, солянок и т. п.

Примеры рецептов соления

961. Белые грибы соленые (способ 1)

На 1 ведро белых грибов взять 1,5 стакана соли. Молодые боровики опустить в кипяток, дать 1–2 раза вскипеть, откинуть на решето и переливать холодной водой, пока не остынут. Дать им обсохнуть на тех же самых решетах, переворачивая несколько раз. Потом сложить грибы в банки шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью, накрыть сухим кружком, положить наверх камень. Через несколько дней, если банка будет неполной, прибавить свежих грибов, залить растопленным, едва теплым маслом, а лучше всего обвязать пузырем. Хранить в холодном сухом месте.

Перед употреблением намочить грибы на 1 час в холодной воде (а если давно посолены, то мочить можно и целые сутки), потом промыть в нескольких водах. Подготовленные таким образом грибы по вкусу почти не отличаются от свежих, особенно если будут сварены в бульоне с порошком из белых грибов.

962. Белые грибы соленые (способ 2)

Взять свежесобранные осенние боровики, сложить их в горшок, посолить и дать постоять сутки, часто перемешивая. Затем слить образовавшийся сок в кастрюлю, процеживая через сито, подогреть этот сок на плите так, чтобы стал едва теплым, и залить опять им грибы.

На другой день опять слить сок, подогреть его до чуть более высокой температуры, чем в первый раз, и опять залить грибы.

На третий денно слитый сок подогреть так, чтобы он был довольно горячим, залить им грибы и оставить на 3 дня. Потом

вскипятить грибы вместе с соком.

Когда остынут, переложить в банку, горшок или дубовое ведро шляпками вверх, залить тем же рассолом, а сверху растопленным, но едва теплым, маслом и обвязать пузырем.

Перед употреблением грибы замочить на несколько часов в холодной воде, после чего поставить вместе с водой на плиту, подогреть и слить воду. Так проделать несколько раз, меняя воду, пока из грибов не выйдет вся соль.

963. Рыжики или боровики соленые

Очищенные рыжики или боровики обварить кипятком, откинуть на сито. Когда вода стечет и грибы обсохнут, укладывать их рядами в ведро или другую посуду шляпками вверх. Каждый ряд посыпать солью, перцем, лавровым листом и рубленным белым луком.

Когда ведерко наполнится, закрыть чистой тряпкой, сверху положить кружок и камень.

Зимой несколько раз промыть эти тряпочку и кружок.

964. Рыжики пряные

10 кг подготовленных рыжиков, 400 г соли, 200 г листьев черной смородины, 20 г лаврового листа, 12,5 г душистого перца, 50 г черного горького перца.

Чистые грибы два раза ошпаривают кипятком на решете и охлаждают холодной водой, дают им обсохнуть, а затем укладывают в посуду, на дно которой предварительно кладут черносмородиновые и лавровые листья и перец. Грибы кладут шляпками вверх, пересыпают солью и горьким молотым перцем. Когда посуда будет заполнена, сверху опять кладут листья черной смородины, лавровый лист и душистый перец, покрывают грибы чистой салфеткой, укладывают кружок и придавливают грузом.

965. Рыжики простого посола

10 кг рыжиков, 500 г соли, 60 г душистого перца, 1,6 кг репчатого лука.

Это самый простой способ засолки. Очищенные рыжики совсем не моют, но чисто вытирают тряпицей, а затем складывают в посуду шляпками вверх и пересыпают смесью соли

с молотым перцем и рубленым белым луком. Салфетку, кружок и груз накладывают, как обычно.

966. Белые грибы, маслята, подберезовики и подосиновики пряного посола

10 кг подготовленных грибов, 500 г соли, 20 г лаврового листа, 6–8 г душистого перца.

Грибы очищают, обрезают ножки, варят в подсоленной воде 15 минут (с начала закипания), после этого промывают в холодной воде и откидывают на решето, чтобы они хорошо обсохли. Затем укладывают в посуду вверх шляпками, пересыпая солью и перекладывая пряностями, закрывают салфеткой, кружком и накладывают груз.

967. Опята осенние пряные

10 кг подготовленных опят, 500 г соли, 20 г лаврового листа, 120 горошин душистого перца, 180 г зеленого укропа, 180 г шинкованного репчатого лука.

Опята по размерам не сортируют. Ножки отделяют от шляпок, режут лапшой толщиной 1–2 см, смешивают ее со шляпками, моют и на 15–20 минут опускают в подсоленный кипяток, считая с начала кипения (грибы при варке темнеют), затем откидывают на решето и охлаждают.

В подготовленную посуду кладут на дно пряности – лавровый лист, перец, укроп, измельченный лук, а затем остуженные грибы слоем 5 см, на них – специи и посыпают солью. Таким образом укладывают несколько слоев грибов. Завершают укладку наложением салфетки, кружка и груза.

В процессе засолки опята немного светлеют.

968. Грузди соленые (способ 1)

На 1 ведро груздей взять 1,5 стакана соли.

Мытые грузди замочить на 2 дня в холодной воде, каждый день меняя воду. Затем сложить рядами в деревянную посуду несмоляного дерева, пересыпая солью. Можно пересыпать их рубленным белым луком.

969. Грузди соленые (способ 2)

Вымытые мелкие грузди не мочить, лишь дать обсохнуть на решете после мытья. Затем уложить в большие банки, пересыпая укропом, а каждые 2 ряда груздей посыпать слегка солью. Сверху насыпать порядочно соли и прикрыть капустным листом. Гнет не нужен.

970. Соленые грузди и подгруздки по-алтайски

10 кг грибов, 400 г соли, 35 г укропа (зелень), 18 г хрена (корень), 40 г чеснока, 35–40 горошин душистого перца, 10 лавровых листов.

Грибы сортируют и очищают, обрезают ножку и 2–3 дня вымачивают в холодной воде. Воду меняют не реже раза в сутки. После вымачивания откидывают на решето и укладывают в бочку, переслаивая пряностями и солью. Грибы накрывают салфеткой, кладут подгнетный кружок и груз.

Можно докладывать бочку новыми грибами, так как после засолки их объем уменьшится примерно на треть.

Над кружком должен появиться рассол. Если в течение двух суток рассол не появляется, следует увеличить груз. Через 30–40 дней после засолки грибы готовы к употреблению.

971. Туршия (соленье) из грибов

Для приготовления туршии используют грибы с твердой (плотной) мякотью: лисички, обыкновенный подгруздок. Белые и другие подобные грибы размягчаются во время брожения и неприятны на вкус. Это блюдо очень вкусно и возбуждает аппетит.

Очень важно не пересолить грибы: соли не должно быть более 5 % соли. Более высокая концентрация соли оказывает неблагоприятное влияние на процесс брожения: при концентрации 10 % брожение замедляется, а при концентрации 20 % – прекращается вовсе.

Туршию из грибов приготавливают следующим образом. Очищенные и промытые грибы бланшируют и укладывают в подходящую посуду, причем каждый ряд посыпают солью и сахаром – на 10 кг грибов необходимо взять 150 г соли и 150 г сахара. Затем заливают водой.

Брожение длится 14–15 дней при температуре 15–18 °С. В течение этого периода тара с грибами должна быть всегда полной. После брожения грибы хранят в прохладном месте.

Квашеные грибы

Квасят молодые, неповрежденные, собранные в сухую погоду различные млечники, опята, колпаки кольчатые, лисички, боровики и другие грибы с мясистыми плодовыми телами. После очистки и подрезания ножек грибы промывают холодной водой. Негорькие грибы вымачивают несколько часов, горькие – 1–3 дня, ежедневно меняя воду. Затем грибы откидывают на решето или дуршлаг, дают стечь воде и укладывают в стеклянные банки, эмалированные кастрюли или бочонки шляпками вниз, пересыпая каждый 5-6-сантиметровый слой солью и приправами. На дно посуды и поверх грибов настилают веточки смородины, малины с листьями и укроп (можно и без них). Накрывают емкость крышкой и кладут гнет. Обычно при этом образуется такое количество рассола, что он покрывает все грибы. Через несколько дней, когда грибы осядут, добавляют новую их порцию с соответствующими приправами. Рассол должен покрывать не только грибы, но и крышку. Если его мало, увеличивают гнет, если же и этого недостаточно, то подливают чистую или подсоленную кипяченую воду.

Заквашивание длится 1–2 месяца. При этом грибы теряют горечь. Для ускорения квашения к грибам добавляют сахар и сыворотку, которая действует как грибковая культура: имеющиеся в ней бактерии, используя сахар для питания, быстро развиваются и придают грибам кисловатый вкус.

При появлении плесени крышки и гнеты промывают раствором уксуса, также ее удаляют с рассола и внутренних стенок посуды.

При таком способе квашения на 10 кг свежих грибов расходуют 5–6 веточек (250–300 г) малины, черной или красной смородины с листьями, 100–150 г зелени петрушки и стеблей укропа вместе с соцветиями и семенами, 1 корень хрена или 0,5–1 головку чеснока, 350–450 г соли, 3–4 столовые ложки сахара, 0,5–1 стакан сыворотки.

Квасят грибы и иначе: предварительно приготовляют раствор из расчета 70 г соли и 20 г сахара на 1 л воды, заливают им переслоенные приправами грибы и держат их при температуре 20 °С. В эмалированной посуде грибы заквашиваются в течение 15–30 дней и не портятся благодаря образующейся при этом молочной кислоте.

Для квашения пригодны практически все съедобные грибы.

Особенно, пожалуй, хороши сыроежки. Их, не снимая кожицу со шляпок, опускают в холодную воду и оставляют в ней

(настаивают) примерно на 12 часов. За это время горчинка из грибов исчезает. Затем сыроежки промывают в чистой воде, варят 5 минут, укладывают в стеклянные банки или эмалированную кастрюлю, добавляя туда приправы, заливают приготовленным заранее раствором (70 г соли и 20 г сахара на 1 л воды). Поверх грибов кладут черносмородиновые листья, затем входящую в посуду крышку и гнет. При этом немного раствора должно обязательно выступать над крышкой. Плесени при таком квашении не бывает. Примерно через месяц сыроежки готовы к употреблению в пищу.

Квашеные грибы полезнее маринованных, они, можно сказать с полным основанием, деликатес. Хранят их только в холодном месте. Зимой квашеные грибы можно использовать как свежие. Для этого их вымачивают (после чего они приобретают вкус свежих грибов), а затем жарят или тушат.

Маринованные грибы

Для маринования требуются эмалированные или луженые кастрюли, деревянные корыта, лотки или эмалированные тазы, миски для охлаждения грибов, шумовки, стеклянные или глазурованные глиняные банки, дубовые или липовые кадки и бочки. Вся металлическая посуда должна быть эмалированная или луженая, иначе она разъедается уксусом. Кроме того, нужно иметь уксус, мелкую чистую соль, сахарный песок, квасцы, селитру, перец, гвоздику, корицу, лавровый лист, тмин, а также свежие овощи: морковь, петрушку, сельдерей, лук, чеснок.

Существует много сортов уксуса: хлебный (натуральный), ароматический, рейнский (гнездовой), пивной и уксусная эссенция. Уксус из эссенции дешев и крепок, маринады в нем сохраняются долго, но приобретают едкий вкус и желтовато-грязный вид. Пивной уксус для маринада слаб: грибы в нем быстро портятся, плесневеют. Наиболее пригоден для маринадов хлебный и плодовый уксус. Но самым лучшим по качеству считается рейнский (гнездовой) и ароматический уксус.

Лучшие грибы для маринования – белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, опята. Из них отбирают молодые, крепкие, без малейшей червоточины. Каждый вид грибов желательно мариновать отдельно, особенно если их много.

Предварительно грибы сортируют по видам и размерам. Чистят, отрезают ножки, тщательно, несколько раз промывают в холодной воде, меняя ее каждый раз. Затем откидывают грибы на решето для обсушивания. Промывать грибы нужно, не жалея воды (чтобы они заодно немного вымачивались), иначе их придется вторично перерабатывать и полностью заменять маринад.

Крупные шляпки разрезают пополам или на четыре части, ножки белых грибов, подосиновиков и подберезовиков – поперек на дольки толщиной в 2–3 см (маринуют их отдельно от шляпок). У маслят снимают кожицу со шляпок, но у мелких грибов она удаляется с трудом, поэтому маслята на 2–3 минуты опускают в кипящую подсоленную воду, после чего промывают в холодной воде. В результате слизистая кожица легко отделяется от шляпок. Моховики обдают кипятком и потом промывают холодной водой, в противном случае маринад будет темным и некрасивым. Валуи перед маринованием вымачивают, отваривают в подсоленной воде и промывают.

Мариновать грибы лучше отдельно по видам. Маслята, например, темнеют в одной посуде с подосиновиками. При

совместном отваривании подберезовиков с подосиновиками при готовности первых вторые остаются недоваренными. Если же будут готовы подосиновики, то подберезовики окажутся переваренными. Кроме того, мелкие шляпки провариваются быстрее крупных, поэтому не надо закладывать их в посуду одновременно.

Лучшими для маринования считаются грибы, собранные в августе и сентябре, когда они растут медленно и бывают плотнее, прочнее и мельче.

В домашних условиях маринуют грибы двумя способами: их сразу варят в маринаде или, предварительно отварив в подсоленной воде, заливают маринадом.

Первый способ маринования

В первом случае в эмалированную посуду наливают в расчете на 1 кг свежих грибов 1/2 стакана воды, 1/3 стакана столового уксуса и кладут столовую ложку соли. Как только вода закипит, в нее опускают подготовленные грибы и варят их на слабом огне, осторожно помешивая. Продолжительность варки зависит от вида, размера, возраста грибов. Но чаще она длится, если считать с момента закипания, 8-10 минут. Грибы с плотной мякотью (такие, как белые, подосиновики, шампиньоны) варят несколько дольше – 20–25 минут, лисички – 25 минут, опята – 25–30 минут, ножки грибов – 15–20 минут. В процессе варки обильно появляющуюся пену снимают шумовкой. Когда маринад станет светлеть, выделение пены прекратится, а грибы начнут оседать на дно, отваривание заканчивают. За 2–3 минуты до конца варки в кастрюлю добавляют на 1 кг свежих грибов 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по вкусу гвоздику, лавровый лист и на кончике ножа – лимонную кислоту. Готовые грибы быстро охлаждают, складывают в банки и заливают до верха оставшимся маринадом.

Второй способ маринования

При втором способе в кастрюлю вливают воду, добавляют немного соли (40–50 г на 1 л воды), затем кладут грибы и приступают к их варке. В процессе кипения снимают образовавшуюся пену. Варят 20–25 минут, осторожно перемешивая. Когда грибы будут готовы (осядут на дно), их снимают с огня, откидывают на решето, остужают, затем перекладывают в керамическую посуду или стеклянные банки.

Приготовление маринада. В расчете на 1 л воды берут 3

чайные ложки 80 %-ной уксусной эссенции (или 1 граненый стакан 9 %-го уксуса, тогда воды надо взять на 1 стакан меньше), 2 столовые ложки сахара, 1 столовую ложку соли, 4–5 лавровых листов, 10–12 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 2–3 г сухого укропа.

Все вместе доводят до кипения и заливают в банки с грибами так, чтобы над ними был слой жидкости. После остывания маринада банки закрывают полиэтиленовыми крыш ка ми.

В зависимости от собственного вкуса заготовители часто делают маринады более острыми или мягкими, регулируя количество уксуса, и даже сладковатыми, добавляя сахар, чеснок. Меняют также и набор специй: некоторые не употребляют совсем, других кладут больше и т. п.

Хранение маринованных грибов

Маринованные грибы хранят в прохладном помещении при температуре 8 °С. В пищу их можно употреблять через 25–30 дней после маринования.

При появлении в банках плесени грибы откидывают на решето или дуршлаг, промывают, складывают в чистые прокипяченные банки, заливают свежим маринадом и закрывают крышками.

Примеры рецептов маринования

972. Маринованные белые грибы (способ 1)

Очищенные и вымытые молодые боровики опустить в соленый кипяток, вскипятить 2–3 раза, откинуть на решето. Когда обсохнут, сложить в банки, залить остывшим крепким уксусом, вскипяченным с солью, лавровым листом и перцем, завязать.

Через некоторое время, если уксус сделается мутным, слить его и залить таким же свежим.

973. Маринованные белые грибы (способ 2)

Вскипятить уксус с солью, лавровым листом и перцем, положить в него уже в воде отваренные грибы, дать вскипеть еще 2 раза.

Когда грибы остынут, уложить в стеклянные банки шляпками вверх и, чтобы не испортились, залить сверху растопленным

маслом.

974. Маринованные белые грибы (способ 3)

Вскипятить уксус с небольшим количеством соли, опустить в него молодые очищенные боровики. Когда хорошо вскипят, тотчас же перелить их вместе с уксусом в каменную или глиняную посуду и дать постоять сутки. Потом перемыть их хорошенько в этом же самом уксусе, откинуть на решето и сложить в банки шляпками вверх.

Залить свежим остывшим крепким уксусом, вскипяченным с лавровым листом, перцем и небольшим количеством соли. Залить сверху оливковым или растопленным маслом и завязать пузырем.

Хранить в холодном сухом месте.

975. Маринованные белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята

1 кг свежих грибов, 1–2 стакана воды, 60–70 г 9 %-го уксуса, 20 г (3 чайные ложки) соли, 12 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, немного мускатного ореха, 1/2 чайной ложки сахара, 1 луковица. Подготовленные мелкие грибы оставляют целыми, крупные нарезают небольшими кусочками и кладут в кастрюлю со смоченным дном, посыпают солью и прогревают.

В выделившемся соке грибы, помешивая, варят 5-10 минут, затем добавляют специи, лук и кипятят еще несколько минут, под конец вливают уксус.

Нередко грибной сок со всеми добавками используют как маринад. Однако он получается темным.

Поэтому чаще делают иначе. Грибы вынимают из сока и опускают одновременно с приправами в кипящую воду, куда добавлены сахар и уксус. После недлительной варки грибы раскладывают по банкам и, залив маринадом, закрывают их, а на грибном соке готовят суп или соус.

976. Маринованные рыжики

1 кг грибов, 3/4 стакана воды, 1 чайная ложка соли, специи, 0,5 стакана 8 %-го уксуса.

Подготовленные молодые шляпки рыжиков заливают

подсоленным кипятком и оставляют на 2–3 минуты в плотно закрытой посуде. Затем откидывают их на дуршлаг или решето, дают остыть, раскладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают полиэтиленовыми крышками.

Уксус выливают в воду с добавками после ее 20-30-минутного кипячения на слабом огне. Затем маринад охлаждают.

977. Маринованные горькушки

1 кг грибов, 2 стакана воды, 50–60 мл 30 %-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1–2 чайные ложки сахара, 10 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздик, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы и 1/2 корнеплода моркови.

Подготовленные мелкие шляпки горькушек отваривают в течение 20 минут, откидывают на решето, промывают холодной водой и отжимают. Наливают в кастрюлю воду, кладут в нее соль, сахар, специи, лук, морковь и кипятят до готовности овощей. После этого вливают уксус, кладут грибы и варят еще 5-10 минут. Затем перекладывают грибы в банки, заливают маринадом и закрывают крышками.

978. Маринованные лисички

1 кг грибов, 1/3 стакана воды, 2/3 стакана 8 %-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики и немного корицы.

У лисичек отрезают ножки в том месте, где начинаются пластинки. Шляпки отваривают в подсоленной воде в течение 20–30 минут и откидывают на дуршлаг для обсушивания. Воду с солью и уксусом доводят до кипения, опускают в нее грибы, варят их 20–25 минут и в конце добавляют сахар и специи. Затем все охлаждают, распределяют по банкам и закрывают их.

В таком же маринаде можно отваривать (20–25 минут) и обработанные маслята.

979. Маринованные моховики и козляки

На 1 л маринада (для заливки): *50 г соли, 3 мл 70 %-ной пищевой уксусной кислоты, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 1 горошек душистого перца и немного корицы.* Кастрюлю с холодной

подсоленной водой заполняют до верха грибами и ставят на сильный огонь. Через некоторое время грибы осядут. Еще до закипания воды в кастрюлю кладут новую порцию грибов. Их осторожно помешивают, чтобы избежать подгорания, и кипятят 5–7 минут, удаляя пену. За 1–2 минуты до окончания варки в кастрюлю вливают уксус и кладут специи.

Сняв с огня, кастрюлю покрывают марлей и ставят в прохладное место на 2–3 суток. За это время грибы хорошо пропитываются маринадом, затем их откидывают на дуршлаг, несколько раз обдают холодной водой до полного удаления маринада, после чего помещают в чистую посуду и заливают свежим, заранее приготовленным маринадом с таким расчетом, чтобы его содержание не превышало 25 % от массы грибов.

980. Маринованные сыроежки

1 кг грибов, 2 стакана воды, 1/2 бутылки 30 %-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 15 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 10–12 мелких луковичек, 2–3 бутона гвоздики, 1/2 чайной ложки сахара.

Используют мелкие, с круглыми шляпками сыроежки. После подготовки красные сыроежки отваривают в слегка подсоленной воде, остальные – в собственном соку с небольшим добавлением соли. Затем откидывают грибы на решето или дуршлаг и дают жидкости стечь. Наливают в кастрюлю воду, кладут специи, сахар, соль и целые мелкие луковички, доводят до кипения, добавляют уксус, опускают грибы и варят еще 5–6 минут. Горячие грибы вместе с луковичками раскладывают по банкам, а маринад еще некоторое время варят, чтобы он стал более крепким. Затем грибы заливают маринадом и банки закрывают.

Консервированные грибы

981. Грибы консервированные натуральные

Эти консервы приготавливаются с небольшим добавлением уксуса, чтобы в зимнее время использовать их как свежие.

Подготовленные грибы отварить в подсоленной воде (1 столовая ложка соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг и сразу переложить в горячие банки. Но сначала в каждую пол-литровую банку влить 3 чайные ложки столового уксуса и 100 мл горячей воды. Наполненные банки прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой (60–70 °С) и стерилизовать в кипящей соленой воде (400 г соли на 1 л воды): пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут. Затем банки закатать и охладить. При использовании консервов банку вскрыть, слить жидкость, а грибы выложить на горячую сковороду с маслом и поджарить до готовности.

После этого добавить 100 г сметаны и тушить в ней грибы еще 5-10 минут.

982. Грибы консервированные соленые

Готовые соленые грибы для лучшей сохранности можно законсервировать в банках, тогда их можно хранить долго.

Соленые грибы из кадки переложить в кастрюлю вместе с рассолом, поставить на огонь, довести до кипения, периодически помешивая, чтобы не пригорели. После этого сразу переложить грибы в горячие банки, прикрыть крышками и стерилизовать в умеренно кипящей воде: пол-литровые банки – 12–15 минут, литровые – 17–20 минут. Рассола должно быть примерно 25 % от веса грибов. Если его недостаточно, надо приготовить соленую воду, взяв на 1 л воды 1 столовую ложку соли.

983. Шампиньоны, консервированные с уксусом

Заливка (маринад): *1 л воды, 3–4 лавровых листа, 8-10 горошин душистого или горького перца, 2–3 бутона гвоздики, 5 чайных ложек сахара, 1 столовая ложка столового уксуса, чеснок, соль по вкусу.*

При подготовке шампиньоны очистить, крупные грибы

разрезать на части и по мере обработки вместе с мелкими укладывать в кастрюлю с 2 %-ным раствором соли, чтобы они не потемнели на срезах. Затем жидкость слить, 20–25 минут отварить шампиньоны в чистой воде на небольшом огне, снимая пену и перемешивая, после чего откинуть их на дуршлаг.

Бульон профильтровать через 3–4 слоя марли, довести до кипения, растворить в нем сахар и соль, еще раз процедить, чуть охладить (до температуры 85–95 °С) и добавить уксус.

В банки налить маринад (около 20 % их емкости), уложить грибы, специи и чеснок (2–3 нарезанные пластинками дольки на пол-литровую банку).

Сразу прикрыть банки прокипяченными крышками, стерилизовать при слабом кипении: пол-литровые – 15–20 минут, литровые – 20–25 минут), и закатать.

984. Грибная вытяжка

Белые грибы, подосиновики, подберезовики перебирают, очищают, моют, нарезают кусочками, помещают в эмалированную посуду с небольшим количеством подсоленной и подкисленной воды (на 1 кг грибов берут 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли, 2 г лимонной кислоты) и отваривают 30 минут, добавляя понемногу еще 1/2 стакана воды и постоянно снимая пену. Затем их откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, пропускают через мясорубку и прессуют.

Отвар смешивают с соком, полученным в результате прессования грибов, и уваривают при постоянном помешивании до двукратного уменьшения в объеме. Горячую сиропообразную грибную вытяжку разливают в банки или бутылки, помещают в кастрюлю с водой и стерилизуют 30 минут, после чего укупоривают, охлаждают и хранят в холодном месте. Грибную вытяжку используют для приготовления супов, борщей и соусов.

985. Грибной экстракт

Приготовлять его можно из сока, который выделяется из белых и других грибов, имеющих мягкий, нежный вкус, при их прогревании без воды. Обычно сока так много, что он не весь расходуется для заливки грибов в банках. Для получения сока используют и более старые грибы, менее ценные или смешанные, а также чистые (без земли, мусора и т. п.) отходы, оставшиеся после подготовки грибов: ножки, губчатые слои, грибное крошево

и др. Грибную массу шинкуют или пропускают через мясорубку, проваривают в собственном соку 30 минут при слабом кипении. Сок процеживают через марлю или льняную ткань, предварительно ошпаренную кипятком. Грибную массу насухо отжимают. Ее можно еще раз прокипятить, добавив немного воды, и снова процедить и отжать, чтобы вышел весь сок.

Полученную жидкость, добавив в нее 1–2 чайные ложки соли на 1 л, наливают в широкую посуду, ставят на слабый огонь и, не накрывая крышкой, дают воде испаряться до тех пор, пока экстракт не загустеет и не станет похожим на сироп. Он не стекает полностью с ложки, а покрывает ее тонким слоем.

Экстракт в горячем виде разливают в маленькие стерилизованные бутылки, сразу же плотно закупоривают и быстро охлаждают. Бутылки должны быть такой емкости, чтобы экстракт можно было использовать в течение 2–3 дней.

При отсутствии холодного помещения для хранения бутылки с экстрактом необходимо стерилизовать 30–40 минут при 100 ˚С. Грибной экстракт используется в основном для супов и соусов, по вкусу он напоминает мясной бульон.

986. Свежие белые грибы в масле

Молодые, здоровые боровики очистить, отрезать корешки, вытереть досуха полотенцем, поджарить в масле (масло должно полностью покрывать грибы) до полуготовности, выложить в блюдо. В оставшееся масло положить следующую порцию свежих грибов и так до тех пор, пока все грибы не пережарятся.

Когда грибы остынут, сложить их рядами в небольшие, сухие, стерилизованные стеклянные банки, шляпками вверх, заливая каждый ряд растопленным маслом. Залить маслом до самого верха. Через несколько часов закрыть плотно прилегающей полиэтиленовой крышкой или надеть резиновую перчатку и поставить в холодное место. Перед подачей поджарить их до готовности в том же самом масле.

987. Рыжики жареные

Молоденькие, досуха вытертые рыжики жарить в большом количестве масла, но так, чтобы не пережарить и не высушить их; остудить, сложить в сухие стерилизованные банки шляпками вверх и залить тем же самым, едва теплым маслом (на 3–4 пальца выше грибов). Закрыть плотно прилегающей полиэтиленовой

крышкой или надеть резиновую перчатку, убрать в сухое и холодное место. Перед употреблением, зимой, грибы опять слегка пережарить.

Сушеные грибы

Одним из лучших способов надолго сохранить вкусовые и питательные качества грибов является их сушка, которой подвергают, как правило, трубчатые грибы. У одних грибов сушат шляпки и части ножек, у других – только шляпки. Лучше всего сушить белые грибы. Но сейчас кроме белых грибов сушат также подосиновики, подберезовики, маслята, козлята и моховики.

Пластинчатые грибы обычно не сушат, так как многие из них содержат горький млечный сок и сохраняют горечь в сухом виде. Кроме того, сухие пластинчатые грибы трудно и даже невозможно отличить друг от друга, а самое главное – от ядовитых. Именно поэтому органы санитарного надзора запрещают торговлю такими грибами в магазинах и на колхозных рынках. Однако в домашних условиях для своих нужд и заготовки впрок население сушит опята и лисички. Сушат также сморчки и строчки, но использовать для этого печь нельзя, так как они легко подгорают. В пищу сморчки и строчки можно употреблять только после двухмесячного хранения.

Не следует сушить старые грибы: в них могут оказаться токсины.

Очень важно определить момент окончания сушки грибов. Недосушенные грибы могут быстро заплесневеть, пересушенные – легко ломаются, чрезмерно тверды, не размокают в воде и даже не развариваются, они невкусные. Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, сравнительно легко ломаются, но не крошатся. В народе говорят: «Суши грибы впрок, да не пересушивай».

Сушеные грибы очень гигроскопичны, они впитывают влагу из окружающего воздуха, легко сыреют и плесневеют. Кроме того, они быстро усваивают посторонние запахи. Поэтому хранить их следует в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре 10–15 °С и лучше всего в холщовых мешочках или в пищевых пакетах из плотной бумаги.

Часто рекомендуется хранить их в плотно закрытых стеклянных или металлических банках, но в этих случаях в грибах иногда заводится «живность».

Перед приготовлением сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в подсоленном молоке – они станут как свежие. Сушеные лисички лучше развариваются, если в воду добавить немного питьевой соды.

В зависимости от вида, размеров и товарных качеств сушеные грибы подразделяются на 3 основных сорта: 1) белые резаные (сохраняющие аромат и пищевые качества); 2) ножки белых

грибов; 3) смесь грибов (подосиновики, подберезовики, моховики, козляки), носящая в торговле название «Грибы черные сушеные».

Подготовка грибов к сушке

Для сушки пригодны только крепкие, без повреждений грибы. Их тщательно очищают от хвои, листьев, земли и разного сора, протирают сухой тряпочкой. Мыть или смачивать их не следует – это осложняет сушку и снижает качество продукции (при высыхании грибы темнеют и теряют аромат).

Очищенные грибы разбирают, сортируют по величине и качеству. Затем у подосиновиков, подберезовиков, козлят, маслят, моховиков обрезают ножку вровень со шляпкой, а у белых грибов – только нижнюю часть ножки. При этом рекомендуется применять костяные или роговые ножи, так как от металлических грибы чернеют.

Белые свежие грибы разрезают (вместе шляпку с ножкой) вдоль острым ножом на кусочки толщиной не более 10–15 мм. Дольки раскладывают в один ряд на сита и провяливают в защищенном от дождя помещении, затем досушивают в печи или сушилке.

Иногда ножки белых грибов сушат отдельно от шляпок. Очистив от сора, их разрезают вдоль на пластинки толщиной от 4 до 6 мм.

При больших заготовках ножки пропускают через гриборезальную машину. Сушат их так же, как и шляпки с ножками.

К высушенным ножкам для вкуса прибавляют около одной десятой части (от массы) разрезанных на тонкие пластинки сухих шляпок белых грибов.

Для ускорения сушки шляпки крупных грибов, относящихся к «черным», разрезают пополам или на четыре части.

Способы сушки

Способов сушки грибов много: в сушилках, русских печах, духовых шкафах, на солнце и т. п. Но не все из них приемлемы. В сельской местности, например, белые и другие грибы нередко сушат в русских печах на голом поду. В результате из прекрасного сырья получают недоброкачественный продукт. Грибы загрязняются, покрываются золой, просыхают неравномерно, становятся малоароматными и невкусными. В других случаях грибы нанизывают на прут (ивовый, иногда березовый, осиновый, можжевеловый или другой) и для просушки

кладут ребром в печь на под. Нижние края грибов, прикасающиеся к поду, пригорают, пересушиваются и пачкаются в золе.

Понятно, что подобные способы сушки грибов применять не следует. Выход сушеных грибов составляет 10–12 % веса свежих.

Сушка в русской печи

Для того чтобы при сушке в русской печи грибы не подгорали и не пачкались, после ее протапливания очищают под от углей и золы влажным мочальным помелом. Через некоторое время на под настилают тонким слоем ржаную солому и на нее кладут грибы шляпками вниз. Можно использовать для сушки и железные противни (листы). Их также покрывают слоем соломы, поверх которой укладывают грибы шляпками вниз так, чтобы они не соприкасались. Без соломенной подстилки грибы подгорают и приобретают неприятный привкус.

Для сушки грибов в печи применяют и приспособления. Например, грибы нанизывают через середину шляпки на тонкие проволочные луженые или из нержавеющей стали спицы (шомпола), воткнутые в деревянные дощечки, которые потом кладут в печь на ребро, в виде двускатных крыш.

Грибы на спицах сушатся, не касаясь пода. Температура в печи должна поддерживаться на уровне от 40 до 60 °С. Жар охватывает грибы на спицах со всех сторон равномерно.

В первый день грибы только провяливаются, во второй (при той же температуре) – досушиваются. При этом они не пригорают, не загрязняются, не пересыхают, лишь несколько теряют запах.

Имеется и другой способ. Изготавливают тонкие деревянные спицы длиной от 20 до 30 см. Крупные грибы нанизывают на длинные спицы, мелкие – на короткие. Нижними концами спицы втыкают в ящик с сухим песком и ставят его в печь.

Мелкие грибы высыхают быстрее, крупные – медленнее; соответственно, первые вынимают из печи раньше, вторые – позже. При этом грибы остаются чистыми и равномерно просушиваются.

Сушка в духовке

На металлические противни настилают толстую бумагу, на нее кладут не очень плотными рядами чистые прутики или наколотые из древесины палочки, а сверху – грибы в один слой, шляпками вниз.

Сушку производят при такой же температуре, как и в русской печи. Дверцу духовки держат приоткрытой.

Сушка над горячей плитой

В домашних условиях можно высушить грибы и над горячей плитой, у горячей стенки русской или голландской печи, нанизанными на нитки или шпагат.

Сушка в карусельных плодосушилках

Грибы насыпают на оцинкованные сетки, которые помещают в сушильную камеру и вращают на карусели. Сначала грибы провяливают при температуре от 37 до 50 °С, затем ее повышают до 60–80 °С и окончательно высушивают. Продолжительность сушки в специальных сушилках – 4–6 часов.

Сушка на солнце

В жаркие, безоблачные дни грибы можно сушить на солнце. Для этого, прокалывая грибы иглой через середину ножки и шляпки, нанизывают их (сначала крупные, затем более мелкие) по 50 и более штук на крепкие нитки, после чего развешивают на подставках на солнцепеке на некотором расстоянии друг от друга и выдерживают до полного провяливания. Для сушки на солнце можно использовать и специально сделанные подставки с металлическими стержнями (шомполами), нанизывая на них грибы.

Разместив грибы в солнечном месте, их прикрывают марлей, чтобы предохранить от пыли и мух. Достаточно провяленные на солнце грибы убирают в сухое помещение. То же делают при наступлении пасмурной погоды, увеличении влажности воздуха. Досушивают грибы в русской печи, духовом шкафу или над горячей плитой. Это, как правило, необходимо в условиях северо-западных и даже центральных областей нашей страны, так как здесь хорошо высушить грибы на солнце не всегда удается.

Строчки и сморчки (сморчковую шапочку) сушат только воздушно-солнечным способом. При сушке в печах они подгорают, а при хранении быстро плесневеют, в результате чего теряют свои пищевые достоинства. Эти грибы, очищенные от лесного сора, протирают влажной тряпочкой для удаления песка и земли. Затем их нанизывают на нитки или раскладывают на решета и помещают под навес в хорошо проветриваемом месте для провяливания. Через некоторое время провяленные грибы переносят на солнце пек. Сушеные строчки и сморчки должны быть целыми, без посторонних примесей, не переросшими, хорошо просушенными, с влажностью не более 14 %. Лучшие сушеные грибы получаются, когда их термическая обработка проходит две стадии. Сначала подготовленные грибы подвергают

действию сравнительно невысокой температуры – в пределах 30–50 °С – в течение 1–3 часов. При этом они провяливаются вследствие испарения значительной части поверхностной влаги.

Затем сушку продолжают при большей температуре – 70–80 °С, превышать которую не следует, так как качество продукта ухудшается, а белые грибы, кроме того, чернеют.

Досушивают грибы обычно при температуре 50–60 °С, то есть на легком жару.

Во время сушки должны быть обеспечены постоянное поступление к грибам свежего воздуха и удаление выделяемой ими влаги, для чего трубу и заслонку русской печи, дверцу духового шкафа держат приоткрытыми. Использование при этом различных приспособлений (решета, доски или ящика с песком с вертикально стоящими спицами и т. п.) позволяет не только избежать загрязнения, но и улучшить условия сушки грибов, так как их со всех сторон обтекает нагретый воздух.

Молодой хозяйке

Если сухие грибы при хранении выкрошились, не выбрасывайте крошки. Истолките их в порошок и храните в хорошо закупоренной стеклянной банке в сухом прохладном месте. Из этого порошка можно приготовить грибные соусы и бульоны.

988. Грибной порошок

Его готовят из грибов, обладающих в сухом виде приятным вкусом и отличным ароматом. Наиболее пригодны для этой цели белые грибы, маслята, грибы-зонтики, рыжики, сморчки, лисички, подберезовики; делают порошок также из ежевика пестрого и некоторых других грибов. Такой порошок можно приготовить из одного вида грибов или из их смеси.

Пластинчатые и трубчатые грибы перед сушкой хорошо очищают от мусора и грязи, протирают влажной тряпочкой, а сморчковые промывают в холодной воде и подсушивают на сетке.

Затем грибы шинкуют пластинками толщиной 0,5 см, провяливают на солнце, а потом досушивают на плите или в печи, после чего их влажность не должна превышать 12 %.

Размалывают грибы в кофемолке, мельнице для перца либо перетирают в фарфоровой или металлической ступке. Если порошок получается недостаточно мелким, его просеивают через мелкое сито и крупные частицы, еще раз высушив, снова перемалывают.

Грибной порошок очень гигроскопичен и быстро портится. Поэтому хранить его следует в плотно закупоренных бутылках или другой герметически закрывающейся посуде, в сухом прохладном помещении, в темном месте.

Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды, держат в ней 20–30 минут для набухания. После этого его добавляют в различные блюда за 10–15 минут до их готовности. Грибной порошок, например, можно добавить для вкуса в бульон, но тогда, вскипятив, бульон надо процедить.

Рецепты блюд из сушеных грибов

Любая хозяйка может приготовить суп из сушеных грибов, но часто область применения такого прекрасного продукта, как сушеные грибы, этим и исчерпывается. Между тем из них готовят замечательные соусы, вкуснейшие гарниры, изысканные закуски. Ниже для примера приведены не сколько интересных рецептов.

989. Грибная солянка с сушеными и солеными грибами

1,5 л воды, 6–8 шт. сушеных белых грибов, 2 стакана соленых грибов, 2 стакана мелко нарезанной белокочанной капусты, 1,5 стакана квашеной капусты, 1 морковь, 1 кустик петрушки, сельдерей (зелень и корешок), 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки нарезанной зелени укропа, 12 маслин, 0,5 лимона.

Отварить до полуготовности сушеные грибы в указанном количестве воды. Вынуть их из бульона, нарезать соломкой, вновь положить в бульон и продолжать варить, добавив морковь, петрушку и сельдерей, нарезанные соломкой. Свежую и квашеную капусту потушить вместе с помидорами и луком на сливочном масле до мягкости.

Соленые грибы ошпарить, мелко нарезать. Положить все продукты в кастрюлю с грибами, добавить лавровый лист и перец и варить еще 15 минут на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и зеленью укропа. Промытые маслины и ломтик лимона положить в тарелку с солянкой или подать отдельно на розетке с мелко нарезанной зеленью.

990. Грибной суп с рисом (армянская кухня)

15 шт. сушеных белых грибов, 1–2 луковицы, 0,5 стакана риса, 1 столовая ложка топленого масла, черный перец горошком, зелень петрушки или кинзы, соль по вкусу.

Белые сушеные грибы тщательно промыть, залить водой и варить 1,5–2 часа. Затем грибы вынуть, мелко нашинковать и слегка обжарить на масле вместе с мелко нарезанным луком. Грибной отвар развести водой до нужного количества, положить в него обжаренные с луком грибы, добавить промытый рис, перец, соль и варить до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Молодой хозяйке

Грибы не следует варить на слишком слабом или слишком сильном огне, они станут чересчур дряблыми или, наоборот, жесткими, вкус их ухудшится.

Грибной отвар должен кипеть на тихом огне.

Мелко нарубленные свежие грибы бывают готовы через 25–30 минут, крупные целые – через 40–45 минут.

В грибные блюда не кладут острых приправ, чтобы не заглушить приятного грибного вкуса. По этой же причине их не принято сильно солить.

Грибные блюда хорошо заправлять овощами, добавлять репчатый лук, укроп, петрушку, яблоко.

991. Сушеные белые грибы по-строгановски

40 г сушеных белых грибов, 1 стакан молока, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 луковица, 1 чайная ложка томата или 1 столовая ложка острого томатного соуса, 1 чайная ложка пшеничной муки, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Грибы перебрать, хорошо промыть, замочить в горячем кипяченом молоке и дать набухнуть.

Затем нарезать соломкой, обжарить в масле, обсыпать мукой, вновь обжарить.

Добавить томат, предварительно прогретый с маслом, сметану и пассерованный, мелко нашинкованный репчатый лук, посолить, размешать и вновь прогреть.

Подавать в горячем виде, посыпав мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа, с жареным картофелем, салатом из свежих овощей.

992. Сушеные грибы в сметане

20 г сушеных белых грибов, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки пшеничной муки высшего сорта, 40 г сливочного масла, сок лимона (лимонная кислота), зелень укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть холодной водой, поместить в посуду. Залить водой и дать постоять в воде 6 часов. Затем воду слить в другую посуду, грибы переложить в дуршлаг, сполоснуть холодной водой, переложить их в воду, в которой они намокали, и сварить.

Готовые грибы откинуть на сито, а грибной бульон использовать для супов или соусов. Грибы положить в сотейник, добавить пассерованный, мелко нарезанный репчатый лук, муку, прогреть на сливочном масле, развести слегка грибным бульоном, а затем влить горячую сметану и хорошо взбить, чтобы соус получился не жидким. Этим соусом залить грибы, заправить по вкусу солью, соком лимона (или разведенной лимонной кислотой), дать хорошо прогреться, но не кипятить. Подавать грибы в горячем виде в десертных тарелках, посыпав сверху зеленью укропа.

993. Грибная крупеня (белорусская кухня)

6–8 белых сушеных грибов, 2 луковицы, 3–4 клубня картофеля, половинка моркови, 1 корень петрушки, 1/2 стакана гречневой крупы, 1 столовая ложка зелени укропа, 50 г топленого масла, соль по вкусу.

Белые сушеные грибы отварить в воде, вынуть, нарезать соломкой. В грибной отвар положить картофель, крупу, овощи, нарезанные соломкой и слегка обжаренные с луком и с грибами на масле, и варить на медленном огне до полуготовности. Посолить и поставить в духовку на 10–15 минут.

Эту крупеню забеливают, т. е. добавляют 1 стакан топленого молока или 1/2 стакана сметаны после ее полной готовности или перед тем, как поставить в духовку. Подавать в горячем виде.

994. Грибной соус к картофельным котлетам

30 г сушеных грибов, пшеничная мука, сливочное масло, репчатый лук, соль по вкусу.

Для картофельных котлет: *600 г картофеля, 1 яйцо (желток), 20 г растительного жира для жаренья, соль по вкусу.* Измельчить ножом сваренные сушеные грибы, добавить муку и масло,

поджарить до светло-коричневого цвета, развести грибным отваром, прокипятить 15–20 минут, добавить поджаренный лук, посолить, довести до кипения и полить готовым соусом котлеты перед подачей к столу. *Приготовление котлет:* отварной картофель измельчить на мясорубке, добавить желток, перемешать; сделать котлеты, обвалять в сухарях, обжарить и поставить в духовку на 10 минут.

995. Грибной соус к картофельным и крупяным блюдам

50 г сушеных грибов, 100 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 1 л грибного бульона, 4 чайные ложки пшеничной муки, соль по вкусу.

Грибы промыть, отварить, отделить от бульона, нашинковать и обжарить с мелко нарезанным луком. Муку спассеровать до красного цвета и горячей ввести в грибной бульон при непрерывном помешивании. Бульон посолить, прокипятить в течение 7-10 минут, после чего соединить с обжаренными грибами.

Подавать к картофельной запеканке, картофельным котлетам и другим картофельным, а так же крупяным блюдам.

996. Грибной соус густой

50 г сушеных грибов, 1 столовая ложка пшеничной муки, 400 мл грибного бульона, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Грибы промыть в теплой воде, залить 3 стаканами холодной воды и оставить на 2–3 часа. Затем в этой же воде сварить без соли.

Муку обжарить в 1 столовой ложке масла до светло-коричневого цвета и развести горячим процеженным грибным буль о ном.

Полученный соус варить при слабом кипении 15–20 минут. В мелко нарезанный пассерованный лук добавить нашинкованные сваренные грибы и вместе прожарить, а за тем переложить в соус, приправить солью и прокипятить. Подавать к картофельным котлетам и запеканкам.

997. Холодный грибной соус

350 г отваренных сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 1 кислое яблоко, 200 г сметаны, зелень петрушки и сельдерея, укроп, сахар, уксус, горчица, соль по вкусу.

Сушеные отваренные грибы, лук, яблоко мелко нашинковать и смешать с заправкой (сметана, в которую добавлены по вкусу соль, сахар, уксус, горчица). Посыпать измельченной зеленью.

Подавать к холодным закускам, к отварному горячему картофелю, кашам.

998. Икра из сушеных грибов

100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, лимонный сок (или уксус), перец, зелень и соль по вкусу.

Грибы отварить, дважды пропустить через мясорубку, перемешать с жареным луком, добавить немного грибного бульона и тушить на слабом огне 15–20 минут. Блюдо заправить лимонным соком или уксусом, солью, перцем, толченым чесноком, мелко нарезанным луком, петрушкой, укропом.

999. Грибное масло с сушеными грибами

100 г сливочного масла, 3–4 столовые ложки отваренных рубленых грибов, 1 небольшая головка репчатого лука, черный молотый перец, томатное пюре (по желанию), лимонный сок, соль по вкусу.

Масло заранее вынуть из холодильника, взбить, добавить мелко нарубленные готовые грибы, заправить солью и перцем, можно добавить и томатное пюре или лимонный сок.

Грибное масло используется для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами и другими продуктами.

Бутерброды украсить ломтиками помидора, огурца и редиса, зеленью петрушки или зеленым салатом.

1000.Грибное масло с порошком из рыжиков

Рыжики досуха вытереть, очистить, высушить, истолочь в порошок и растереть со свежим соленым маслом (порошка взять столько, сколько примет в себя масло). Переложить в маленькие сухие чистые банки, закрыть обычной полиэтиленовой крышкой и хранить в холодильнике. Употреблять на соусы.